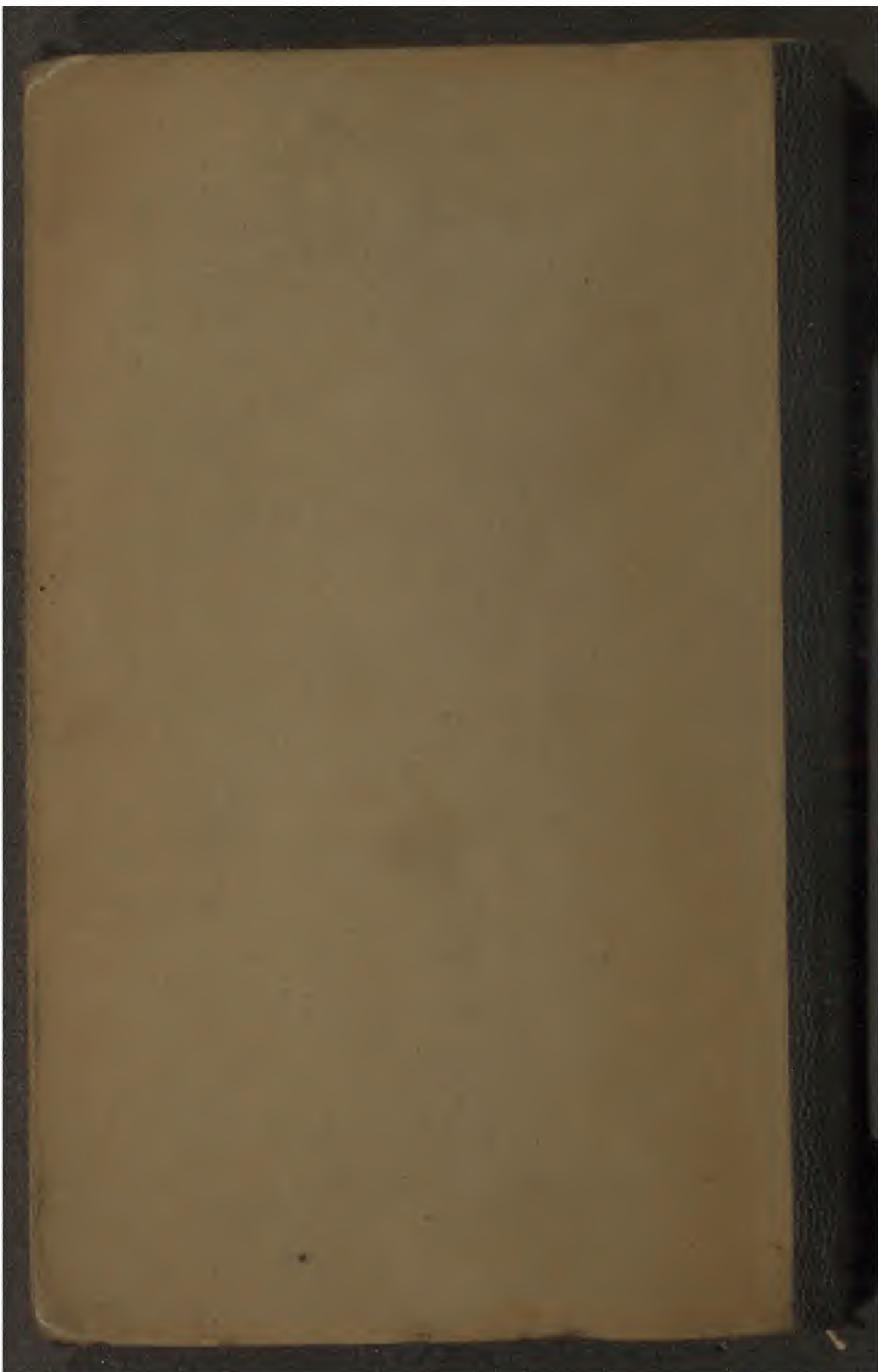




Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4512/A





Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4512/A



Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4512/A



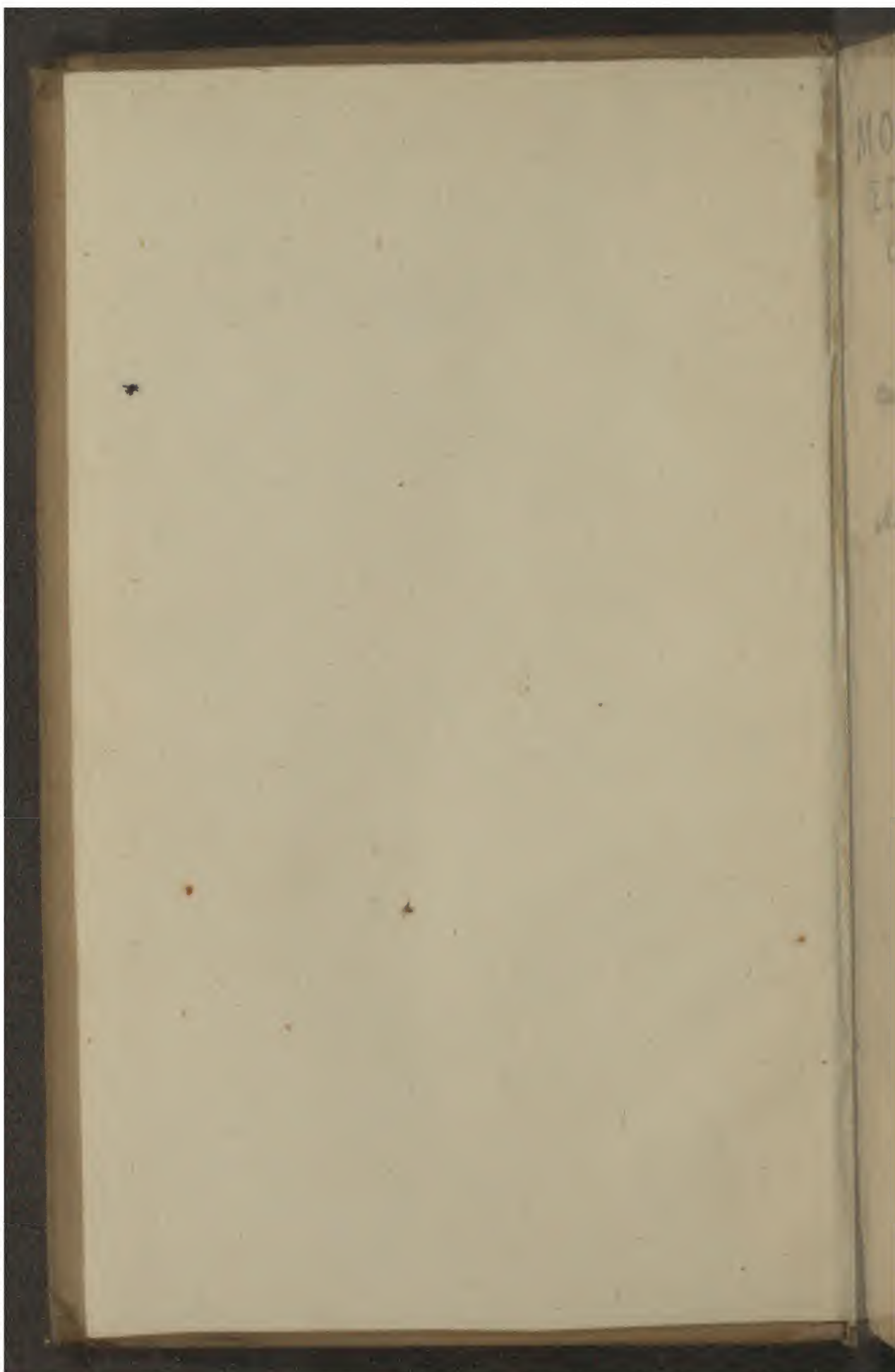
Early European Books, Copyright © 2012 ProQuest LLC.
Images reproduced by courtesy of The Wellcome Trust, London.
4512/A

gilt
12

4512 1A

G.v. Nar

10988x



MOD. O FACILE
ET ISPEDITO DA
CONSERVARSI SANO
NE TEMPI PERICOLO
si della pestilenza.

*Con altri trattati che si contengono nella
faccia seguente.*

*Al Sereniss. Don Francesco Medici
Gran Duca di Toscana.*



IN FIRENZA.
Appresso Giorgio Marescotti.
M D LXXVI.

DISCORSO INTORNO ALLA
natura del Popone, & sopra il cattiuo
vso del ber' fresco con la neue,
di M. Piero Nati da Bibbie-
na Medico & Filosofo.

Trattato delle vinacce. di Antonio Donato
d' Altomare. Tradotto dal medesimo
di lingua latina in volgar Fio-
rentino.



AL SERENISSIMO
DON FRANCESCO
DE MEDICI GRAN
Duca di Toscana.



*O non harei preso ardire S. G.
D. di comparire con queste bas-
se fatiche del mio debile inge-
gno, come quello che molto bene
conosco il mio poco valore, dinanzi al cospet-
to della vostra Serenissima Altezza, se due
cagioni fra molte à ciò fare non mi hauesse-
ro indotto; la prima delle quali veramente è
la certezza che non pur io ma tutto il mondo
ha del nobilissimo animo di quella, vsato di
misurare secondo la propria grandezza, &
non secondo la bassezza de' donatori, quelle
cose che tal'hora gli vengano offerte; & la se-
conda è la speranza ch'io tengo che molti ne
4 2 siano*

siano per riceuere utile & giouamento; &
massime in questi pieni di sospetto e fortuna
si tempi ne i quali ciascuno per lo publico be
ne & salute affaticare si dourebbe; imitan
do lei quanto possibile gli fusse, che mai non
cessa di fare per lo mantenimento de' suoi po
poli, & per la conseruatione delle sue Città,
tutto quello che ad ottimo & vigilantissimo
Principe si conuiene. Da tali cagioni adun
que assicurato, non ho temuto di venirle auā
ti & presentarli questi miei piccioli tratta
ti, de' quali i duoi primi sono stati da me com
posti, & l'altro ho io solumente in questa no
stra lingua dalla latina arrecato, per suo as
sai fare dalla Eccellenza dell' autore, &
dalla molta dottrina che per entro vi si tro
ua sparsa, & finalmente per comunicare à
coloro che delle latine lettere non hanno co
gnitione quella utilità, che di esso trarre si
puote. Ne mi crederò io di dover essere di
troppo ardire ò di profuntione incolpato,
perche fra si gran numero di Fisici che in
que

questa Città Figurissima si ritrouano, de
quali ol' vltimo sono, mi sia posto à trattare
di così importante materia quale è quella
che nel primo si contiene; anzi tengo per co-
stante che qualcuno di loro, ò dal mio esem-
pio inuitato, ò per supplire in quella parte
ou' io mancato hauesi, & dall' autorità di
U. A. persuaso ò comandato, si sia per
porre à scriuerne vno da ogni parte assoluto
& compito; la qual cosa quando anco non
segua, si harò io almeno dato inditio di buo-
na intentione, quantunque di forze mancan-
te; il che suole bene spesso supplire in vece di
abondantissime opere & meritare grande-
mente. Et tanto voglio che mi basti hauer
detto intorno à questa mia fatica, alla qua-
le mi rendo certo che accrescerà molto di
gratia appresso coloro che la leggeranno, il
vederle scritto in fronte il glorioso nome di
U. A. per la quale io prego la diuina Mae-
stà con ogni affetto, che non pure la conserui
& mantenga nel felice e tranquillo stato nel
4 3 quale

quale ella si troua , ma che l'accresca anco-
ra secondo il desiderio di quella & con ogni
debita reuerentia humilissimamente meli
inchino .

Di U. A. S.

humiliss. seruo

Pietro Nat.

MODO FACILE ET
ISPEDITO DA CON-
SERVARSI SANO NE
TEMPI PERICOLOSI
di pestilenza & difen-
dersi da quella.



Vesta mortifera pestilenza, la quale à guisa di crudel fiera ha di già infinita moltitudine di viuenti ucciso, & quasi che non ben satia anchora non resta tutta via, & per le nobilissime Isole, & per le magnifiche Città d'Italia di andare i suoi dolorosi effetti dimostrando, spauentandoci piu che mediocremente, & con il suo fiero, & horribile lattare dogn'intorno minacciandoci, ne costringe con ogni sollecitudine à pensare con quai modi & in che maniera possiamo sì fattamente operare, che questo cotale veleno da noi quanto possibile sia lontano si tenga; & nel vero che se rimedio alcuno sicuro si troua, in questo solo consiste ogni sua forza & valore, cioè in far sì che il male non ci si appressi. Percioche se bene creder si può che in quei luoghi, nequali questa pestilentiola infirmità si ritroua, non pochi di quelli, à cui ella appresa si è, essendo à tempo & con ragione aiutati, camperieno; nulla di mancho ò sia per lo difetto

2 4 fetto

Modo da difenderfi

fetto de gli opportuni seruigi, li quali gl'infermi
hauer' non possono, ò per la forza della pestilen-
za, ò per l'ignoranza de medicanti, de quali cosi
di femmine come di huomini, senz' hauere ò giu-
ditio niuno nell'applicare i rimedi, ò dottrina al-
cuna di medicina in cosi fatti tempi il numero
diuiene grandissimo, non solamente pochissimi
ne guariscono, ma quasi tutti in breue tempo mi-
serabilmente si muoiono. Perche essendom'io gia
per molti anni in medicando essercitato, ho pre-
so deliberatione di far proua, se con qualche mio
consiglio potessi porgere in cosi graue pericolo à
ciascheduno si come io desidero non mediocre
giouamento; mosso da comune compassione &
temendo se io questo non facessi, del giusto giudi-
tio di colui dal quale ogni mio sapere, se pure in
me particella alcuna se ne ritroua, per la sua gran
bontà procedette & procede. Ma per uenire al fat-
to dico che molti valentissimi Phisici hāno scrit-
to intorno a questa materia dottamente & bene,
disputando sopra le cagioni & sopra i segni, & in
segnando il modo da preseruari innanzi che l'in-
firmità venga, & di medicarsi quando è venu-
ta: I quali loro scritti à giuditio mio sono, di vti-
lità grande à Dottori di medicina, che studian-
do i sopra detti autori intendono quelle lor' di-
spute & si mettono nella memoria quei rimedi
per seruirsene poi nelle bisogne auuenire; ma gli
altri che medici non sono non curando molto di
cosi lunghi & sottili discorsi filosofici piu aggra-
da loro

Dalla pestilenza.

da loro (s'io non m'inganno) sapere ispedita & ordinatamente quello, che far debbono per mantenersi sani, & per non incorrere in così pericolose malattie. Perciò non voglio io per al presente parlare come si medichino quelli che di già sono appetati; ma sforzerommi bene, d'insegnare vn modo facile & presto, per il quale ciascheduno ordinatamente conoscerà in che maniera possa in questi pericolosi tempi difendersi dalla pestilenza.

Primieramente io consiglio & conforto ciascheduna persona, che ricorra à Dio, humiliandosi à quello, & istudiandosi con opere & cō preghi d'impetrare il suo diuino aiuto, senza il quale ogn'altro humano consiglio ò prouedimento sarebbe vano. Ma lasciando più diligente & ispetiale cura di ciò a medici spirituali, non ne parlerò più lungamente, passandomene à ragionare di quelle cose, che a Med. Phil. si appartengano.

Il Dottissimo Ficino disse con gran giuditio vna cosa molto notabile, cioè che il conseruarsi & difendersi dalla peste consiste in tre cose, le quali sono. Corregger l'aria. Purgare li humori, & Confortare il cuore. & certamēte che non si può pensare à rimedio di sorte alcuna, che nō risguardi à qualcheduno di questi tre Capi ò a più ò a tutti. Distingueremo adunque questa nostra presente operetta in tre capitoli, in vno de quali si parlerà dell'Aria, nell'altro del Confortare il cuore, & in vn'altro della maniera di purgare li humori.

Modo da difendersi

mori. & perche io istimo che meglio sia, la prima cosa purgarsi & nettarsi il corpo, conciosia cosa che quando inimici son gia dentro di noi piu facilmente ci offendono li soprauegnenti auuersari di fuori; perciò da questo cominceremo.

Di purgare li humori & nettare il corpo. Cap. 1.

NE tempi pericolosi bisogna tenere il corpo netto cosi di fuori come di dentro; percioche quando le parti di dentro sono imbrattate & ripiene di superfluità di humori & di fecce facilmente pigliano qualche corruzione ò putredine, disponendosi à riceuere le contagioni che vanno attorno in quella guisa che si dispone qualche cosa vnta à riceuere il fuoco, & se per di fuori le parti & la pelle del corpo nõ sieno pure & nette ma impeditate & racchiusi i pori, de quali la pelle è piena, non potendo il corpo per quelli transpirare, ne esalare certi fumi fuliginosi i quali dal sangue & da gl' humori leuandosi la natura cerca di scacciargli fuori del corpo per li piccioli buchi della pelle, da questo nasce che il sangue ribolle & si infiamma & gli humori si corrompono. E' bene adunque tenersi pulito della persona con il mutarsi spesso la camiscia, facendo ogni mattina leggiermente le fregagioni per tutta la vita, con vn panno lino che non sia molto ruuido, & oltre à questo qualche volta lauari andando alla stufa, che sia temperatamente calda,
& non

Dalla pestilenza.

& non si far molto stropicciare per non mettere in mouimento li spiriti & gli humori, come che meglio per auuentura fusse vsare di lauarsi nelle case proprie facendo bagnuoli di cose odorifere, come sono lauanda, foglie di cedro, bucce di melarance & simiglianti & far questo à digiuno ne tempi caldi ogni venti giorni vna volta & ne tempi freddi ogni quaranta. Circa alle parti di dentro conuiene vsare ogni diligenza che i corpi non si riempino di superfluità & di humori; & secondariamente doue pure fusse gia la ripienezza generata bisogna iscemarla & euacuarla. Che il corpo nō raguni abbondanza di fecce ò di mali humori si ripara con ordine della vita, che sia nella quantità del mangiare & del bere scarso & mediocre, & nella qualità sieno i cibi di buon sugho, che ageuolmente si smaltiscino, & che generando pochissimi escrementi sene vadino quasi tutti in nutrimento. Di questa sorte sono l'vuoua fresche, le carni di pollastri, piccioni, castrati giuueni, & di tutti gli uccelli boscherecci & non d'acqua. Fuggendo le carni di tutti li animali grandi così saluaticchi come domestici; auuertendo, che di verno è bene vsare de gl'agli corti; percioche seruano per cibo & per medicamento, nel qual tempo quanto al condimento delle viuande, e gharofani, il pepe & la canella sono molto lodati, auuengha che agumentino il caldo naturale & difendino dalla putredine, il simigliante operino la state l'aceto rosato, il sugho di melarance,

Modo da difendersi

rance, di limoni, ò di cedro, l'agresto & l'acqua
rosa. Non voglio mancare, ch'io nō ricordi à cia
cheduno che il cascio e tutti i latticini son cati
ui, le ciuaie pessime, & i pesci, quali s'ingenera
no & nutrischono di putredine & di fango co
me sono l'anguille, i ranocchi, le tinche & altri
di pantani, paludi, ò laghi, i pesci, che si pigliono
per le piene & quelli, che si prendono presso alle
Città grandi, ancor che sieno di fiumi si debbo
no in tutti i modi lasciare stare. L'essercitio si deb
be fare à digiuno, non mai dopo mangiare, &
moderato fuggendo il sole, il vento, l'aria humi
da, & la molta frequenza de gl'huomini, & non
potendo farlo in questa maniera faccisi al coper
to. Stare allegro & viuer lieto senza dar luogo al
timore: ma sperar bene è grandemente vtile & ne
cessario. Il dormire il giorno è nociuo, eccetto à
quelli che per molto tempo accio son soliti: ma
bene credo, che meglio sia dormire manco del so
lito. Il coito si vfi di rado. Infra le cose che mante
gano sano di gran momento è lo star disposto del
corpo, perciò à chi fosse stitico vfi ogni settimana
vn volta ò due alcuno di questi rimedi, faccia vn
seruitale ordinario vn' hora innanzi pasto, ò si ve
ramēte pigli nella puerada, in su la minestra, ò in
altra viuāda pur che sia al principio del mangia
re vna dra. & mezzo di gromma di botte polueri
zata chiamata volgarmente tartaro ò taso, pur
che sia di buon vino & esca da vaso buono, ò ve
ro vfi questo lattouare vn poco innāzi pasto quā
to due

Dalla pestilenza.

to due marroni per volta. Recipe vne passule di
coranto lib. 2. Acqua di scabbiosa lib. 4. Foglie
di senna di leuante onc. 4. tenghisi infusa la senna
nell'acqua detta per giorni tre, poi cola & aggiu-
gni l'vne passule fino à che inzuppino bene l'ac-
qua; poi piglinsi dette vne, & mettinsi in vn'albe-
rello con il zucchero a suolo a suolo, aggiungen-
do ad ogni suolo vna gocciola di olio di zolfo.
Questo lattouare è marauiglioso, perche difende
dalla putredine, ammazza i vermi doue ne fusse
& fa andare del corpo. Circa al purgarsi vna grã
parte delli scrittori danno per precetto generale
che ciascheduno si purghi; il che io non appro-
uo; percioche se alcuno si sente bene di tutta la
persona, mangia & bee di buona voglia, & con
buon gusto, dorme & si riposa la notte, & ha or-
dinariamente il beneficio del ventre; questi se io
dritto istimo volendo purgarsi cerca di mettere
in dubbio la sanità, che egli gode. Perciò diceua
quel diuin vecchio Hipoc. negl' Aforismi: che
à chi ha le carni sane il purgarsi è cosa trauaglio-
sa. Et la ragione accio credere n'accompagna,
auuengha che non trouando il medicamento da
tirare se non humori vtili viene à tirare il buono,
& consequentemente per l'agitatione à infiam-
mare il corpo & indebilire la virtù; onde poi leg-
giermente cascano nell'infirmità che vanno at-
torno. Faranno adunque il meglio queste cotali
persone à lasciare stare le medicine: ma viuendo
allegramente vsare la vita di sopra detta. *Quelli
poi*

Modo da difendersi.

poi che sono mal sani per natura ò che ne tempi pericolosi di pestilenza non si sentono bene dolendo à chi il capo, à chi lo stomacho, ò altre parti del corpo, che si sentono ripieni, non hanno appetito, non si riposono la notte; Questi è di necessità che si purghino, & cauinsi sangue se così sarà giudicato ne tempi debiti essere espediente da Phisici pratici et periti, a quali io gli rimetto. Percioche troppo lunga, tediosa & difficil cosa sarebbe il volere come si conuerrebbe secondo la diuersità delle complessioni, dell' età, del sesso, delle consuetudini, & altri rispetti ordinare particolarmente à ciascheduno la ricetta da purgarsi. Questo non lascierò io già di dire, che tutti gl' autori piu approuati si accordono, che sia bene il fuggire le medicine gagliarde, che sono grandemente solutiue & ispetialmente le scāmoneate, & attenersi à medicamenti benigni & piu sicuri, come sono mele rosato solutiuo, sciroppo rosato solutiuo, sciroppo violato solutiuo, manna, Rabbarbaro, pillole de tribus con Rabbarbaro & simili. Ma à quegli che di già son purgati come si è detto ne tempi conueneuoli & à gl' altri anchora che non hanno hauuto di purgatione me stieri scriuerò qualche ricetta, per la quale & gl' vni & gl' altri ageuolmente possino mantenersi sani senza che faccino, come si dice, saccaia ò ragunata di cattui humori: adunque le pillole che alcuni chiamano di Ruffo anchora che sue non sieno, sono molto eccellenti in questi casi; conciosia
cosa

Dalla pestilenza.

cosa che prohibiscino la putredine & trouan-
do dentro del corpo humori vitiosi & corrotti,
li cauino fuori, & sono queste. Recip. Aloè eletto
onc. 2. Mirra onc. 1. zafferano dra. 1. Riforma pil-
lole con trebbiano buono & odorifero; di queste
se ne può pigliare la mattina à leuata di sole al pe-
so di due scropuli per volta & sono senza guar-
dia & possonsi pigliare vna volta ò due la settima-
na secondo il bisogno. Vn'altra sorte di pillole, le
quali sono molto efficaci ne tempi molto perico-
losi & che la pestilenza è gia arriuata ne luoghi
doue tu sei. Rec. Aloè patico dra. 6. Mirra opti-
ma dra. 3. Rabarbaro dram. vna e meza. Agarico
trociscato dra. meza, zafferano dra. 1. Bolo arme-
no. Terra lemnia an. dra. meza Mastiche scropu-
li 2. Vtriaca d'Andromaco. dra. 2. Mescola & cō
acqua rosa fa pasta di pillole, vsansi come le so-
pra dette. E d'auuertire, che quelli, che patissero
flusso di sangue per le morici pigliando le pillole
sopradette, faccino lauare l'aloè con l'acqua ro-
sa, altrimenti è meglio non lo lauare. Il simiglian-
te faccino le donne che hauesino i lor mesi trop-
po abbondanti. Le grauide piglino in cambio
di pillole onc. 3. di manna dissoluta con brodo
di pollo ferrato ogni quindici giorni vna volta.

Del confortare il cuore.

cap. 2.

NOn per altra cagione nell'aria infetta molti si
ammalano, & prestamente sono rapiti di
questo

Dalla pestilenza.

questo mondo, se nō perche il cuore nobilissimo
membro & propria residenza dello spirito vitale
è il primo ad essere offeso & à cui questo veneno
propriamente si getta . Perciò fa di mestieri con
tutte le forze nostre tenerlo confortato , & difeso
da così maligno & potente nimico. A questo fare
habbiamo bisogno di medicamenti applicati di
fuori intorno alla regione del cuore & intorno
à polsi, & de rimedi per di dentro cordiali & odo
riferi presi per bocca : nella qual sorte di aiuti
molto piu siam felici noi che gli antichi mai stati
non sono, poscia che i Chimici chiamati dal vul
go Alchimisti hanno insegnato à Medici cō ma
rauigliosa inuentione medicamenti eccellenti, &
quasi celesti cauādo eglino acque, liquori , & olij
non solamente da herbe, legni radice , & sughi:
ma anchora per forza di fuoco, risoluendo le co
se minerali, pietre, gioie, bitumi & altre simiglian
ti cose di sostanza dura & soda & riducendoli in
materia liquida donde poi si separano & traggo
no fuori certe parti sottili spiritose & quasi vna
quinta essenza: per le quali cose non poco fiorisce
hoggidi la medicina, profittando così fatti rime
di in infirmità contumaci & maligne, doue gl'al
tri medicamenti quantunque nobili & valorosi
non giouano . Et son cose tanto grate & amiche
dello spirito vitale humano, che non solo per di
scacciare i mali : ma anchora per conseruarsi fa
no & difenderli dalle cattive & velenose qualità
dell'aria sono hoggi & meritamente in grand'esti
matio-

Dalla pestilenza.

matione & io per l'esperienza che piu volte ne ho veduto affermo che vna gocciola ò due di quella nobile destilation chiamata Elisir uite, cõ forte maggiormente il cuore, & piu ringagliardi sce gli spiriti, che nõ fa vn'oncia della tanto celebrata Vtriaca, come che lattouare molto pretioso sia, & per l'vso de grandi Imperatori di Roma da principio ordinato, oltre à ciò l'Elisir è grato al gusto il che del vtriaca non auuicne. Per tanto chi ne può hauere adoprillo sicuramente beuendone la mattina à disgiuno vna dramma temperata la state con acqua rosa, & d'inuerno con acqua di fiori di aranci, ouero per li stomachi freddi. con onc. 2. di vin greco, & l'acqua vuole essere altresì onc. 2. & piglisi la state tre volte la settimana, l'inuerno piu spesso. Il Vittorio medico di grãdissima pratica & di non mediocre dottrina, il quale visse fino al vltima vecchiezza, scrine la ricetta di quello Elisir che vsaua il Som. Pont. Clemente settimo, & loda la virtù di quello con queste parole. Credi à me che niuna cosa è piu sicura nella pestilenza, et tanto difende l'huomo da col fatto male, quanto questa acqua, della quale beuendo cinque ò sei gocciole, con acqua d'indiuia ò con vino potente nel tempo della peste, ò ne luoghi pericolosi, & la mattina innanzi che si esca di casa stropicciandosi con otto, ouero dieci gocciole di detta, la faccia, la bocca, & il naso, ottimamente difende dalla pestilenza, nel qual tempo l'ho vsato io del continuo. & è questa. Rec. Ma-

questa
d'Elisir
scopo

A stich.

Modo da difenderfi

Stiche, incenso maschio, Mace, an. lib. meza. Gallanga, zedoaria, an. onc. 4. Gherofani, Cannella, Siloballamo, carpoballamo an. onc. 2. Gengiuo, cardamomo, pepe lungo, & pepe nero an. on. meza, Turbit, Agarico, Rabarbaro an. dra. 2. Barbe d'indiuia, di buglossa, & di borraana ana manipoli 2. Betonica, iua, fiori di sticados arabico, Magiorana, saluia, Ramerino an. manip. mezo. Tutte le sopradette cose si pestino grossamente, & si infondino in libre cento di vino bianco potente & odorifero, doue stieno per tre giorni continui, di poi fatta forte expressione si coli il vino, & subito si pōghi à distillare per lambicco et fene cani l'acqua vite. Di poi si pigli sangue humano di corpo carnosso & ben sano libra vna, ponghisi nel acqua vite di sopra detta, & si distilli vn'altra volta, & così di nuouo si passi fino in noue volte, & passata che sarà la nona volta, all' hora piglisi foglie di oro puro & finissimo numero cento, foglie di argento finissimo cinquanta, iacinti, smeraldi, rubini, granati, Margherite del vna, & dell'altra sorte, coralli rossi, rose rosse, an. dra. vna & mezo, pestinsi le cose da pestare & ponghinsi nell'acqua vite vltimamente distillata, doue stieno infuse per vn giorno naturale, & si pongha à distillare l'vltima volta à lento fuoco, & passato che sarà riponghisi in vasi di vetro, ben turati, & tenghasi come cosa pretiosa per confortare tutte l'interiora, & ispetialmente le parti vitali applicato & per di dentro & per di fuori.

Questo

Dalla pestilenza.

Questo elisir, non è di molta spesa, & non è difficile il farlo. Non di mancho quelli che non ne potessero così ageuolmente hauere, piglino la mattina mezz' oncia di acqua arzente, pure che sia fatta di buon vino, & sia passata piu volte, che si conosce essere fine molto quando sta a galla sopra l'olio. Puossi anchora in cambio di queste acque pigliar la mattina à digiuno, vn poco di scorza di cedro confetto, ouero di conserua di fiori di aranci ò ueramente vna presa di questo lattouare beendoui sopra vn sorso di acqua di fiori di aranci. Rec. conserua di rose, conserua di bugrossa, conserua di borrana, acetosità di cedro an. onc. i. Vtriaca d'Andromaco scropu. 4. Mescola & con sciropo di scoideo riforma lattouare per torne quanto vn marrone per volta. Anchora questo lattouare è assai buono per ogni persona & ispecialmente per le donne grauide le quali sono mai sicure dalla peste Rec. Cannella, legno aloè, di tutti i sandali, noce moschada an. dra. i. Angelica, zedoaria, enula campana, an. dra. meza, seme di radichio, di cedro, anici, an. scrop. i. fiori di buglossa, di borrana, an. manip. mezo. Margherite elette, limatura d'Auorio, zafiro, coralli rossi an. scrop. mezo. zucchero rosato, Diabugrossato an. onc. meza. Mescola & con sugho di acetosa & zucchero quanto basta riforma lattouare per pigliarne come dell'altro si è detto. Vltimamente sciuerò quel lattouare tanto celebrato da medici della Borgogna, Piccardia, Normandia, & di tutta
A 2 la Fran-

Modo da difendersi

la Francia; il quale il Borgaruccio dice in quel suo trattato della peste di hauer veduto vsare con grandissima laude & honore, & è questo. Rec. zu chero rosato, Diabuglossato, Diabborraginato an. onc. i. Bolo armeno orientale; ò vero Terra Lemnia, Vtriaca ò vero Mitridato an. onc. mezza. Spetie di Diamargariton freddo, di letificante di Galeno, smeraldo an. dra. i. mescola insieme ogni cosa, & piglisi ogni mattina vn' hora innanzi desinare quanto vna noce, aggiungendo ò scemando la quantità del Vtriaca & del Mitridato secondo i tēpi caldi ò freddi, & questo basti quanto à rimedi di fuori; auuertendo però à ciascheduno, che ne tempi di sospetto grande non si passi mai mattina niuna senza pigliare qualch' vna delle cose di sopradette, cioè quando le pillole, quando l'acque stillate & quando i lattouari ò vero conferue. Per di fuori bisogna soccorrere il cuore con pittime cordiali temperate vsandole di quindici giorni vna volta, con sacchetti, & cō vntioni, le quali si possono vsare piu spesso; delle pittime ne sono pieni i libri & particolarmente nel ricettario Fiorentino è scritta la ricetta della pittima cordiale temperata, che à me pare utilissima in questo caso. De sacchettini da tenere in sul cuore essendo quasi tutti composti di cose simiglianti ne scriuerò vno de piu lodati. Rec. fiori di borraua, di Echio, di Cirsio, sticados di Gailia, foglie di Appiastro, Ramerino, Basilico an. dra. i. scorze di cedro, coralli rossi, coralli bianchi,

Dalla pestilenza.

chi, osso di cuor di ceruio, camphora an. scrop. i.
Musco grani 4. zafferano grani 2. mescola ogni
cosa mettendo in vn sacchettino di drappo cher
misi & tenghisi alla poppa manca. Altri per piu
ageuolezza possono vsare questa vntione. Recip.
Vtriaca dra. 4. Terra lemnia, sandali rossi an. dra.
i. mescola con vn poco di acqua rosa & aceto ro
sato & con questo si vngha sotto la poppa man
cha di verno caldo, & la state senza scaldare. Di
cosi fatte cose atte à mantenere il calore naturale
tenere difeso il cuore da veleni & ricreare & rin
gargliardire gli spiriti vna quantità non picciola
se ne ritroua appresso il Sereniss. Gran Duca di
Toscana nella sua tanto celebrata fonderia del
Casino con arte chimica; nella quale S. A. è peri
tissima, egregiamente ordinate: delle quali cose
quella con molta benignità à chiunque gliene
chiede liberamente concede. Infra queste marau
gliosissimo & in cui si può sicuramente hauere
grandissima fede, si è l'olio suo detto contra vele
ni, il quale ha sempre & in ogni luogo fatto ho
norate esperienze, & vltimamente in Mantoua
& in Venetia, in questa crudelissima pestilenza
s'intende che ne ha campati buon numero come
che li medici in quei luoghi non ardissero di ado
parlo rispetto alle febbri grandi; nella qual cosa
s'ingannauano di gran lunga. Il modo di vsarlo
è vngendosi con esso otto ouero noue luoghi par
ticolari della persona & rinfreschare detto rime
dio di sei hore in sei hore & questo fare in quelli,

A 3 che

Modo da difenderſi

che di già hanno preſo il male; ma per conſeruatione de ſani io credo che baſti de due di l'vno vgnerti vna volta intorno alla regione del cuore. Dopo queſto viene in conſideratione l'olio contra veleni del Matthiuolo, il quale come l'eſperienza manifeſta è molto efficaçe & valoroſo vſando lo nella medefima maniera. Eccì chi loda grande mente il topazio portato al collo per hauer virtù & potenza di ſpegnere & diſcacciare da ſe ogni ſorte di veleno. Ne mi diſtenderò piu oltre, contentandomi di que rimedi che ho ſcritto fino à qui; i quali ſe bene ſono pochi in numero ſono molti in virtù, potendo io con verità affermare di hauer gli veduti vſare & hauer gli vſati molte volte nell'infermità maligne & in caſi di veleno & ſempre hauer gionato, & ſapere di certo che non danno trauaglio ò alteratione alcuna.

Del correggere l'aria. Cap. 3.

L'Huomo è ſforzato ogn'hora & ogni momento tirare à ſe l'aria & veghiando & dormendo, & non ſolamente per la bocca reſpirando, ma anchora per tutti i luoghi della perſona doue ſono i poſi che ſono molti, à queſto fine di prendere aria, & ſcacciare le fuligini dalla natura ordinati. Quinci auuiene che nell'aria infetta pochiſſimi ſono quei rimedi, che fanno proſitto, percioche qual aiuto ſi può trouare contra quel veleno il quale ò voglia l'huomo ò no ſempre & continuamēte ripigliandolo di nuouo
lo ri-

Dalla pestilenza.

lo riceue dētro di se? Di qui è venuto quel prouer-
bio tanto sparso per lo volgo che dice Fuggi pre-
sto, Discosto, & Torna tardi. Chi vuole adunq; ar-
tenerfi ad vn rimedio sicurissimo sopra tutti gl'al-
tri, fugga, non dico sempre à luoghi alti come al-
cuni sono d'opinione, perche questa regola è fal-
lace come manifestamente si vedde nella grandis-
sima pestilenza che vltimamente ne gl'anni del
Signore 26. & 27. occupò quasi tutta la Toscana;
cōciosia cosa che Lucca & Prato ne patissero tan-
to pocho, che molti vecchi anchora arditamente
affermano, che la peste non vi toccò, & pue sono
luoghi bassi, & di aria piu presto alquanto gros-
setta che no, & per lo contrario ne luoghi alti in
molte parti come fu in Casentino & altrioue fa-
cesse grādissimo danno. La piu certa regola adun-
que & la piu vera è andare di mano in mano in
quelle parti doue l'aria è sana & gl'i habitatori sa-
ni, senza hauere distintione ferma di poggi, di
piani, ò di colline. Con tutto ciò non sempre è le-
cito fuggendo abbandonare le Città nobilissime
& lasciare le habitationi proprie, ne ogn' vno lo
può commodamente fare. Pare adunque che sia
necessaria cosa l'inuestigare vn modo da correg-
ger l'aria di maniera che ò ella non riceua la cor-
ruttione ò almeno sia mancho mortifera & vele-
nosa & mancho nuoca che possibile sia. Quelle
cose che corrompano l'aria, ò elle procedono dal-
le cagioni superiori, o ueramēte da vapori i qua-
li si leuano, ò dall'acqua, ò di sopra la terra, ò di

Modo da difendersi

sotto la terra, altre cagioni non si possono trouare fuori di queste. Quanto alle cagioni superiori non ne tratterò, per non esser luogo appartenente il trattarne in questo cap. Di quello poi che si appartiene a raschiugare le acque stagnanti & ferme, & al prohibire che ne fiumi non vi si macerino cose che faccino putrefazione, & che presso alle Città, o dentro di quelle, non vi si gettino ne tempi di sospetto, brutture, animali morti, o lor superfluità, & che non vi si lauino cose di cattiuo odore, come sono panni di persone ammalate, così a leuar via di sopra la terra cose marcie, fetide, o corrotte, come sono cadaueri di qual si voglia animale, herbaccie infracidate, o altre simili cose immonde: & al prohibire che da luoghi sotterranei non esalino vapori velenosi, o putridi, questi tali prouedimenti non li possono fare & ordinare, se non i Principi grandi, et quelli che hanno il regimento delle Città & Prouincie, ne io prenderò altra fatica di ragionarne piu particolarmente, poscia che eglino, molto prudentemente come saggi & acorti non restano tutta via di stare vigilantissimi, & di fare tutti que ripari che il presente tempo ricerca. A me adunq; resta parlare in che modo si possa corregger l'aria, delle case et delle stanze particolari, & quella dalla quale ciascheduna persona è d'ogni intorno circondata, et tocca, potassi questo commodamente fare, con fuochi, con profumi, & con odori. i fuochi debbono essere di legname giouene, asciutto, & odorifero

Dalla pestilenza.

risero quanto si puo, il piu lodato è il faggio, la quercia, l'oliuo, la vite, l'abeto, il cedro, zinepro, Arcipresso, & simili, d'inuerno facciasì fuocho continuamente, la state basti farlo ne tempi piovosi, & nebulosi. i profumi si fanno di certe paste gettate in su i carboni accesi, de quali assai copia se ne puo hauere comprandoli da profumieri, & da gli spetiali, io ne scriuerò vno per l'inuerno & è questo. Rec. fiori di sticados, folio, persa, storace calamita an. dr. 2. legno aloè dr. 3. Barbe direos cioè giaggiuolo dra. vna e mezzo. Moscado gra. 5. zucchero dra. 3. con acqua rosa, quanto basta, Mescola & fa pasta da profumo. la state ci sono profumi piu freschi; ma fanno molto bene l'acque odorifere & muschiate, di fiori di arancio, di cedro, di rose, di mortella con vn pocho di aceto rosato, et vino greco buono, mettendole à bollire con quattro gherofani acciaccati in vn vasetto che habbia il coperchio forato. Gioua anchora assai, spargere per le stanze herbe fresche & odorifere, le quali non nominerò per essere note ad ogni persona. I vestimenti vorrebbero essere di lino, o di seta, percioche la lana ageuolmente prende & ritiene le cattive qualità, possonsi anchora vsare le vestimenta di cuoio, purchè sia di cōcia buona & odorifera, come è quella de marrochini, & de corami rossi & pauonazzi è cosa molto vtile per difendersi dall'aria, spargere sopra le veste questa poluere. Piglia di rose rosse, di viole, an. onc. 3. scorzo di cedro, mortella, legno aloè, sandali citrini, an. onc. 1

Modo da difendersi

onc. 1. Canfora, been iudaico an. scrop. mezo,
Musco scrop. 1. ambra gra. 10. peite tutte queste
cose & spruzzatoui sopra vn poco di acqua rosa,
si parghino sopra le veste, chi non ha la poluere
getti sopra le veste del' acqua lanfa mulchiata.
Restami da dire di que pomi odorati, & spugne
molti, che si tengano dentro a palle fatte di oro,
di argento, ouero di legname, di cedro, o di zine
pro, o di arcipressò vote di dentro, & di fuori mi
nutamente forate, le quali tenendosi appiccate al
collo si possono tutta via, & in ogni occasione ac
costare al naso, le spugne che vi si mettono dëtto,
s'inzuppano in aceto rosato, mescolato con ac
qua di fiori di arancio, & greco. De pomi odora
ti ne scriuerò alcune ricette. Pigliasi di ladano
onc. vna & mezo. storace dra. 3. Been bianco &
rosso, rose rosse, an. dra. 3. foglie di ruta, gherosa
ni dra. vna & mezo. sandali citrini dra. 3. Canfo
ra scr. 2. legno aloè, calamo aromatico, sugho di
valeriana an. onc. vna & mezo. Musco, ambra,
an. dra. 1. scorza di cedro scrop 4. pestate le cose da
pestare, fa poluere & con acqua rosa, di buglossa,
& di malua, & vn pocho di maluagia in corpora
& fa pome secondo l'arte. Vn'altra ricetta hauuta
da vn Medico Tedesco. Piglisi di fiori di ninfea,
di rose, di viole, di borraua, an. dra. 2. spodio di
canna dra. vna e mezo. scorza di cedro dra. 2. san
dali bianchi & rossi an. dra. 1. zafferano scropu.
mezo. Mace, noce muscada, maggiorana, legno
aloè, cubebe, Mastiche, basilico garofaneto. an.
dra.

Dalla pestilenza.

dra. meza. charabe, storace calamita, an. dr. 1. Gal-
lia muicata dra. meza. moscado scrop. 1. ambra.
scrop. mezo. ladano purificato onc. 2. Mescola &
con acqua rosa riforma pome di giusta grandez-
za. Abbiamo fino à qui detto che à voler scam-
pare da così graue & soprastante pericolo della
pestilenza fa di bisogno innanzi ad ogn'altra co-
sa ricorrere à Dio, Signore, Creatore, & Redento-
re del mondo, & per mezzo della penitenza con-
uertirsi à lui. Fatto questo. cercare & vsare que me-
zi & ripari humani di che ne tre precedēti capi-
toli habbiamo parlato. Le quali cose chiunq; cō
diligenza offeruerà, stia sicuro che ne influsso di
cieli, ne alcuna maligna, ò cattiuua qualità di aria
li potra nuocere giamai.

Come che mio intendimēto non fosse trat-
tare della cura della pestilenza, nō di man-
cho hauendo io trouato nella casa mia di
Bibbiena vn ricettario molto antico, do-
ue ci è scritta vna ricetta che promette gran cose
a chi essendo appestato, l'adopera presto, ho volu-
to per beneficio vniuersale aggiungerla alla fine
di questa opera, tanto piu che hauendola io mon-
strata al Eccellentiss. Fisico M. Baccio Baldini
perche me ne dicesse il suo parere, si ricordò subi-
to esserli stata mandata come vn segreto grande
esperimentato con gran felicità nel vltima peste
che fu à Basilea, & mostròmi la ricetta che si riscō-
traua à punto con la mia, & il tenore di quella
del mio libro si è questo.

Ricetta

modo da difendersi

Ricetta hauuta da Castiglione Fiorentino, la quale si dice che mandò il Re di Francia à Papa Nicolaio, & è prouata nell'altra moria che fu nel cinquanta che ne camparono à Castiglione, tutti quelli che la pigliarono che furono piu di cento, & qui non si fa per gli spetiali altro apparecchio bisognando, dalle quale ne scampi Dio, se è per il meglio, il tenore è questo. Piglisi di Tormè tilla, geutiana, Bolo armeno, Dittamo bianco, Terra sigillata, coralli bianchi. an. onc. 1. pestisi ogni cosa da per se, & serbisi pure disper se. per fino à tanto che viene il bisogno di poi togli.

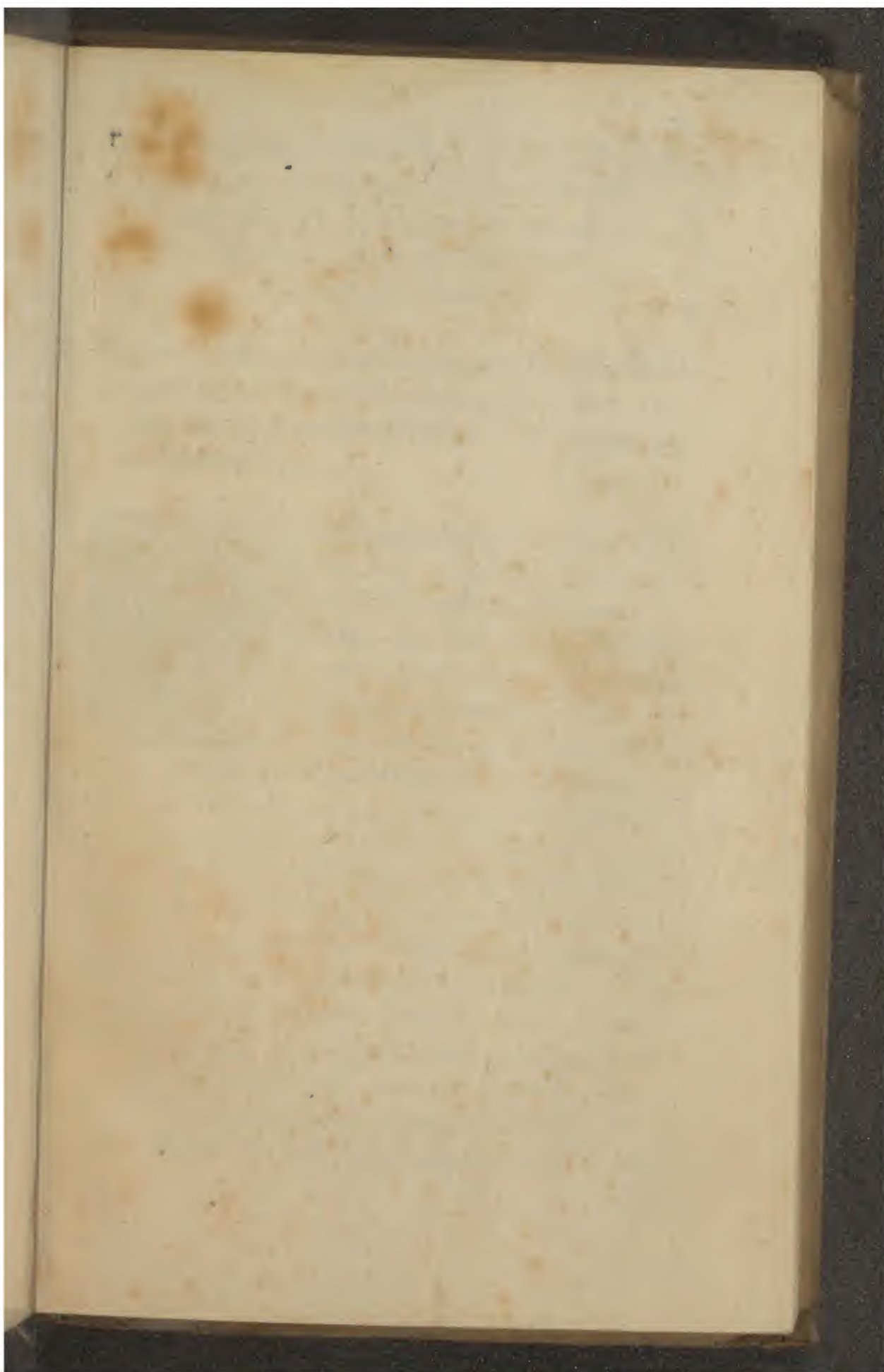
Acqua d'indiuia, acqua di foglie di Albatro senepuoi hauere se non togli acetosa, acqua di scabiosa, & acqua rosa, aceto bianco an. onc. 3. serbisi ciascheduna acqua disperse. & quando viene il bisogno piglisi di ciascheduna delle sopradette poluere quãto ne capei su vno fiorino senza pigliare, et dell'acque di ciascheduna, et del aceto quãto ne capei vn mezo guscio di vuouo, mescola ogni cosa insieme, et iscalda vn poco al fuoco brealo, & entri nel letto caldo, & cuoprasi bene, & stia tanto che sudi quanto piu può & sarà liberato senza fallo ma vuolsi pigliare infra otto hore che giugne il male.

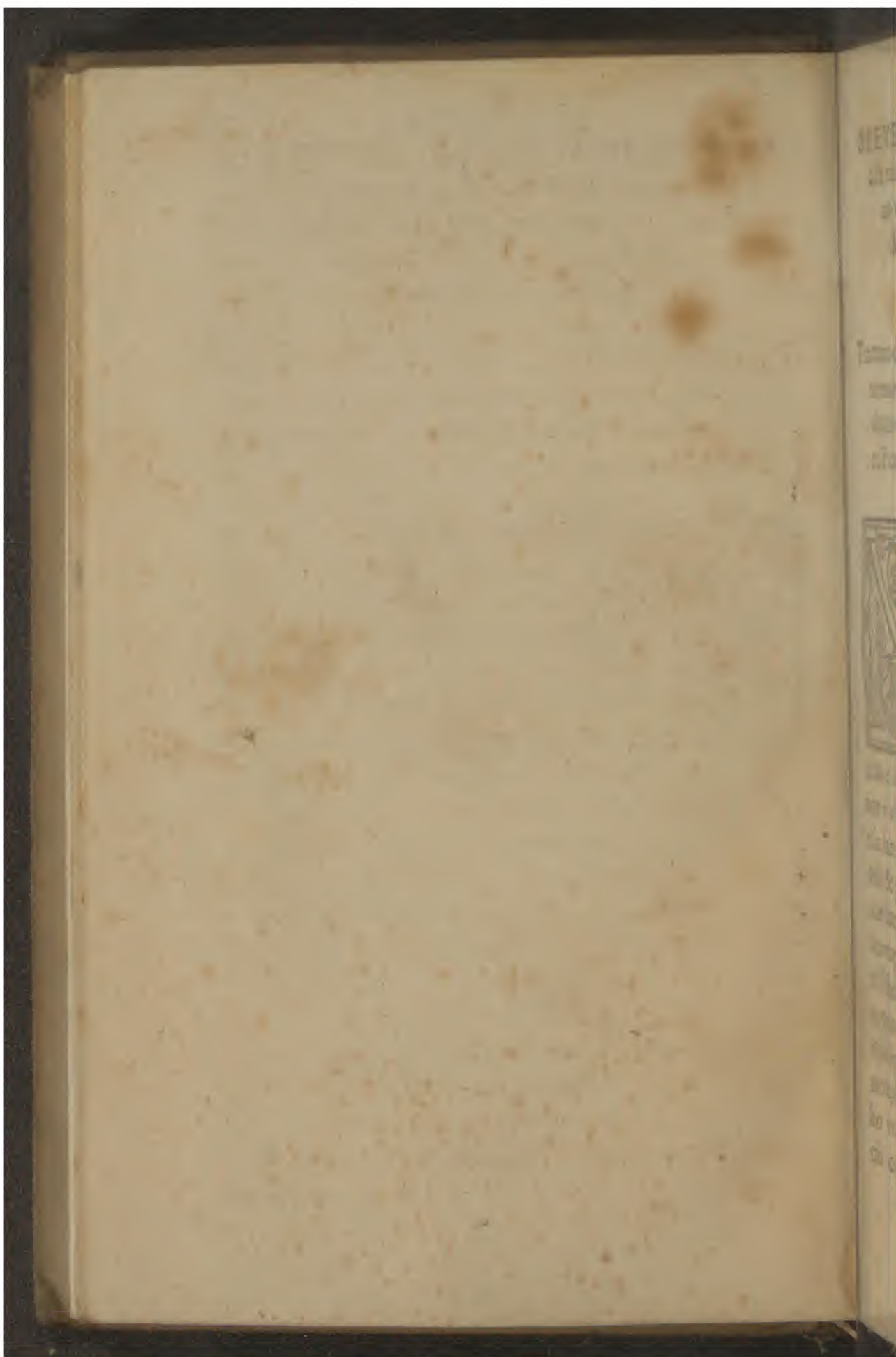
Aggiungerò vna poluere di marauigliosa virtù del Guainerio. la quale serue à fanciulleti, & à bambini che poppano & gli difende da bachi, & dalla peste, & è questa. Piglia seme santo macerato per vn giorno naturale in aceto fortissimo.

Bolo

Dalla pestilenza.

Bolo armeno preparato, an. onc. 1. Barbe di Dittamo onc. meza. Rasura di corno di ceruio arso, seme di cauoli, an. dra. 2. seme di cedro, scorza di cedro, radici di tormentilla, herba Tunica, Terra sigillata, Margherite splendide, curiandoli preparati, an. dra. 2. fragmenti di zafiri, smeraldi, iacinti, granati, an. dra. 1. coralli rossi dra. meza. Seta abruciata, seme di piantagine an. scrop. 2. osso di cuor di ceruio, rasura d'aurio an. dra. meza corno di alicorno potendone hauere scrop. 1. ambra dra. 1. Mescola & fa poluere. Dassi à fanciullini vna dra. con vna onc. di zuchero rosato, puosseli ancor dare detta poluere à bere con acqua di porcellana, ò con vino inacquato con acqua di porcellana, ò acetosa à disgiuno A' bambini che poppano, se li da vna meza dra. stemperato con il latte con il cucchiaio. Il Bolo armeno si prepara pestandolo, & ispruzzandoui suso vn poco di maluagia, et poi quãdo è rasciutto, spruzzauisi sopra vn poco di acqua rosa, & quando è rasciutto di nuouo, pestarlo, & gettarui sopra altra acqua, & così fare tre ouero quattro volte.





BREVE DISCORSO INTORNO

alla natura del Popone, & sopra il cattiuo vso del ber fresco cō la Neue, di

M. Piero Nati da Bibbiena

Medico & Filosofo.

Trattato delle vinacce, di Antonio Donato d'Altomare, Medico & Filosofo napoletano, tradotto dal medesimo di lingua latina in volgare Fiorentino.



Non è marauiglia che gl'antichi nelle loro preghiere chiedessero à Dio optimo & grandiff. di star sani del corpo & della mente, percioche à volere che gl'huomini possino acconciamente & con ageuolezza esercitare le potenze cōsi del corpo come del'anima, non è dubio niuno che grandemente fa di mestieri la sanità, perche pensando io di far' cosa gioueuole & grata à molti, ho preso fatica di mandare in luce certi trattati parte da me tradotti & parte composti, & essendo il fine della medicina, pure l'istessa sanità, ò presente conseruandola, ò vero quando si è perduta racquistandola, il che si consegue principalmente con la regola del viuere, & secondariamēte con i rimedi medicinali, ho voluto tocchare del vna cosa & del'altra. Perciò considerato che l'Eccellentissimo Altomare

B

medico

medico & Filosofo napoletano, ha fatto vn' trattato delle vinacce in lingua latina, doue insegna vn'nuouo modo d'vsarle con felice successo in molte graui infirmità, acciò potesse essere piu comune, & da piu inteso l'ho rechato in lingua volgare Fiorentina: in oltre atteso il cattiuo vso che si ritroua hoggi, & specialmente fra i gentil'huomini, nel tempo della state intorno al mangiare delle frutte, & masimamente de Poponi, & intorno al ber fresco con la neue, ne ho disteso circa a questo vn'breue trattato.

Dubitasi se i Poponi nostri sono quelli stessi che gl'antichi chiamarono Pepones, & melopepones, ò vero vn'altra spetie di frutti nõ conosciuti da loro, nasce la cagione del dubitarne, perche non fanno mentione gli autori del effigie loro circa alle foglie, gambi, radici, & altre parti di dette erbe, si come del'altre il piu delle volte sogliano fare, & masimamente Dioscoride, diligentiss. sopra tutti li altri scrittori, nelle storie del le piante. Oltre a questo narrando essi le proprietà loro, li biasimano come nociui al corpo et allo stomacho, perciò diceua Galeno che e sono freddi, humidi, facilmete corruttibili, & che mangiandone dispongono lo stomacho al vomito, le quali cose nel vero non si possono gia dire de Poponi nostri, conciosia che per esperienza si vegga, mangiarsene nelle tauole de gentil'huomini in gran quantità & cōtinuare le settimane & i mesi interi senza passare mai vn'giorno che e non ne man-

mangino, & non vna volta sola, ma anchora ne due pasti che ordinariamente si fanno mattina e sera, & tal volta nelle colectioni & rinfreschamenti che si fanno il giorno fra l'vn mangiare & l'altro, nel qual caso tanto è lontano il Popone, a far venir voglia di ributtare, che piu presto confortando lo stomacho, fuegia l'appetito di maniera che e si mettono dopo quello con miglior gusto intorno ad altre viuade. di piu dicēdo Galeno nel secondo de nutrimenti. che gl'huomini in mangiando de Poponi, si astengono da quella carne di dentro doue sta il seme, ma ne melopeponi nō sene astengono, anzi ne mangiano, pare che e ci lasci molto dubiosi. per queste adunq;, & per altre ragioni, non pare che quelli delli antichi, & i nostri sieno i medesimi; io per non stare lungamente a disputare sopra cio, dico che e non è dubbio che quelli di Galeno sono i medesimi & della medesima spetie che i nostri, ma che hoggi, ò sia auuenuto per cagione del'aria, ò pure per l'industria delli huomini, sono piu soauì e migliori che in que tempi non erano, & in questa difficoltà nata particolarmente dal luogo di Galeno di sopra allegato, hauendone io fauellato con molti peritiss. huomini & di bel giuditio, piu mi piace l'opinione del Eccellentissimo M. Baccio Baldini medico gia della gloriosa Mem: del Grā Duca Cosimo & oggi maestro della libreria di San Lorenzo. che di alcuno altro, il quale è di parere, che per, Pepones intenda Galeno quelli che

4 *Discorso sopra il Popone .*

appresso di noi si chiamono Poponi vernij, de quali la part. doue sta il seme non si mangia, per essere troppo humida & acquosa, ma si getta via, & per melopepones s'intende i Poponi nostri de maschini, che sono di sostanza piu soda mancho humida, & mangiasi ogni cosa, se gia non sono troppo fatti. Credo bene che a quel tempo fussero di sostanza liquida, & molto humida & quanto al sapore sciocchi di maniera, che io mi immagino, che i loro Poponi fussero molto simili quanto alla sostanza a nostri citrioli quando cominciano a ingiallare, ma di sapore alquanto piu grati, per cio alle volte temendo della loro freddezza, & crudezza, gli coccuano, come dice Galeno, il quale stimandoli di natura freddi & humidi gli lodaua solamente nel gran'caldo della state come cibo atto a rinfreschare, altrimenti gli biasimaua & aborriua. Et perche, per tal'cagione erano in pregio appresso a Principi, come si legge di Tiberio Imperadore che ne voleua ogni giorno, onde era chi per compiacerli accio ne potesse hauere state e verno de freschi, facua gl'orti in su le ruote dandoli il sole & togliendognene secondo il bisogno; percio gli studiosi della cultiuatione & greci & latini trouarono il modo di farli sapori & dolci, infondendo il seme di quelli nel latte & nel acqua melata & questo è chiarissimo argomento che non erano soauì al gusto come i nostri i quali hoggi vengono naturalmente in tanta perfettione, che non accade con altro artificio accrescerli

Et del ber fresco con la nue .

5
scierli sapore, dal che ne segue che non sieno noci
ui come i loro . Anchora che spesse volte grande
differenza sia fra l'vno & l'altro nel sapore, & nel
la bontà, la quale nondimeno dalli huomini pra
tichi per i segni esteriori molto bene è conosciu
ta, i quali fra li altri per dirli breuemente, sono la
grauezza del Popone, il picciuolo grosso, il fiore
largo, & con alcune picciole crepature, & di
grato odore, ecci anchora chi ha lungamente of
feruato che alla bontà del Popone, necessariamen
te si ricerca che venga da gambo fresco & ri
goglioso, il che si conosce di fuori trouando la
pelle soda & distesa, & di piu che spiccando il
picciuolo & mettendo il dito nella spiccatura, se
il dito vi si appicca come a cosa alquanto viscosa
lo tengono per segno assai certo della bontà del
Popone, i quali tutti segni di sopra narrati, ragio
neuolmente doueranno esser veri, conciosia che
dieno inditio parte dell'abondanza del nutrimen
to, come è il picciuol grosso, la grauezza, & il
fior largo, & parte dell'esser quello ben corto, &
ridotto a perfezione, si come è la viscosità che hab
bian' detto, la buccia soda e tirata, il fiore aperto,
& finalmente l'odore, e ben vero che qualche vol
ta detti segni ingannano per la qualità de terreni,
per la diuersità dell'aria & per altre particolari ca
gioni che sarebbe lungo il raccontarle: i segni
piu certi della bontà di quelli, che si pigliano dal
le parti di dentro, sono quando il Popone si tro
ua asciutto, sodo al dente, non dico duro ne quasi
A 3 legnoso,

legnoso, ma d'vna certa sodezza che al dente ageuolmente cede, & al sapore d'vna gratiosa dolcezza & soaue, & grata allo stomacho, la quale è tanto proportionata & amicha, che e' non si troua niuno altro cibo di sapore dolce che dia buon bere & lasci gustare il proprio sapore del vino, che il Popone; & se Galeno concedeuà quelli così nociui come egli gli chiama a corpi riarfi & infiammati nel caldo grande della state, si possono ben' cōcedere i nostri che sono spogliati di quelle male qualità che haueuano a quel tempo, auuengha che sia cosa chiara a chiunque è mediocrementē esercitato nella filosofia & medicina, che i cibi di sapore agro, bruscho, & acerbo, sono graui & di nutrimento freddo, gli amari sono troppo caldi, infiammano, & disutili al nutrire, i dolci non sono graui, non infiammano, temperati quanto al caldo e freddo, & soli atti al nutrire; onde si dice per prouerbio verissimo che il caldo, il cotto & il dolce sono amici di nostra natura. Ne mai si è trouato che sieno cagione d'infermità alcuna se non a quelli che non gli mangiano buoni, ne di quella perfezione che di sopra ho accennato, chē ne mangiano troppi, & fuori di tempo. Di qui nasce che la plebe & i poveri moltiplicano nelle malattie al tempo de Poponi, percioche gli cōprano caldi, & cattiu, ne fanno corpacciate fuor' di misura, senza hauere consideratione alcuna di ordine ò di tēpo. perche è d'auuertire che quādo se ne mangia assai di quelli che non sono ben' fatti, i qua-

ti, i quali se bene hanno del crudo, tuttauia per esser' di buona sorte come sono domaschini e cornetani hanno vn'certo sapore comportabile al gusto, questi cosi fatti si conuertiscono in flemma graue allo stomacho, onde ne nasce grauezza & dolore di testa, generano sangue flemmatico & viscoso, il quale per leggieri occasione putrefacendosi genera febbre cōtumaci & lūghissime. Auie ne anchora tal volta che se ne vfa mangiandone di quelli che sono humidī, & che hanno, come si dice, la pozza dentro, i quali se bene paiano dolci e buoni, quando è scolata l'acquosità & leuata via la parte doue sta il seme, non dimancho sono atti a corrompersi presto, & conuertirsi in collera, onde ne nasce dolori di corpo, mal di pondi, & febbre acute; Quanto al tempo e modo è da sapere che Galeno nel capit. delle fusine, da regola generale che le cose liquide & che ageuolmente si rinteneriscono & dis fanno nello stomacho, si debban' sempre mangiare in principio, gl'altri cibi di sostanza piu dura & piu soda, & di grosso nutrimento si deuono mangiare di poi & al vltimo. La ragione è che facendo a rouescio innanzi che i primi cibi fussero cotti quest'altri farebbono gia corrotti, percio il Popone si deue mangiare al principio del pasto, & non altrimenti, ne vfare di mangiare dopo quello latte, ò altra sorte di uiuande tenere & humide, che sarebbe mala mescolanza, & cagione di putrefazione. ma contentarsi del Popone solo, di poi venire a cibi di piu sostanza,

stanza, auuertendo però che è bene berui sopra vn
buon vino che sia maturo, di sapore soaue, &
odore grato, perche con questo si confetta nello
stomacho, & è al gusto si fattamēte grato che è co
medicano, mettere il zucchero in su le viuande
non dico gia per questo che e' sia ben fatto a ogni
fetta di Popone bere vn bicchier' di vino come
molti fanno, anzi l'ho per cosa cattiuā e dannosa
ma affermo che chiunque vſa di mangiarne ogni
dì douerebbe considerare che di quello si piglia
nelle prime menſe, & non per tutto cibo, beuen
doui sopra con discretione, & proportionatamē
te, & pocho inacquato & per li stomachi fred di
nō punto. Lodo anchora che si mangino freschi,
ò di loro freschezza che riceuono dall' aria della
notte, & della mattina, come farebbe il meglio, ò
vero tenerli al fresco nelle volte, pur che nō toc
chino terra, polſon' ſi anchora mettere ne pozzi a
rinfreschare ma che non tocchino l'acqua, & ſie
no interi. Restaci da dire chi ſieno quelli che poſ
ſon' fare piu a ſicurtà con questa ſorte di cibo, &
chi quelli che deuono andare piu rattenuti, adun
que i corpi graſſi, di molto ſonno, di ſtomacho
freddo, di compleſſione flemmatica, catarroſi, &
abbondanti di ſputo ſcioccho ò acetoso, che di
rado patiſcono ſete, che generano di molto ven
to, che menano la lor vita otioſa, affaticando po
cho la mente, & mancho le membra corporee,
tutti queſti vſino di mangiare il Popone di rado
& pocho, ne caldi grandi ſolamente, togliendo
inſieme

Et del ber fresco con la neve.

9

insieme, con esso, vna fetta di pane arrostito, & facendo capitale di questo mio consiglio, che io volentieri do loro, ne caueranno senza alcuno dubbio ne casi della sanità gran frutto, dall'altra parte i corpi magri & asciutti, di pocho & leggiero sonno, di complessione calda, quelli che per adustione di sangue hanno pizzichore per la persona o rogha, quelli che hanno le reni calde, & patiscono di renella, sono spesso molestati dalla sete sputano pocho, ouero è il loro sputo saporito o amaro, che si affaticano assai come sono i grandi Principi & Signori, & i loro gentil'huomini, e principali ministri, i quali per seruir bene il loro signore & con amore riguardando sempre all'utile e comodo de popoli & massimamente de poveri, sono perciò necessitati & gli vni & gli altri patire di molti trauagli affaticando continuamente il corpo & l'animo, simigliantemente tutti li altri i quali attendono a negozi & a fatiche d'importanza tutti questi possono & deuono pure moderatamente, & nel modo già detto sicuramente far'venire nelle loro tauole questo pretioso frutto come prodotto dalla natura in que noiosi caldi, per cibo, nutrimento, & refrigerio del huomo, rendendosi certi che non solo non gli nocerà ma più presto giouamento grande & recreatione notabile con molto piacere ne sentiranno.

HAbbiamo detto & cō quella breuità che è stata possibile le circostanze che si richieggono al Popo'n'buono, chi sono quelli aquali mangiandono

done sia per giouare & a chi nuocere, auuertēdo
il tempo e modo di vsarlo, & finalmente consi-
gliato a berui sopra di buon'vino, il quale per es-
ser solito berfi da molti in varie maniere rinfre-
schato, percio pare che consequentemente ci si
porgha occasione di scriuere anchora sopra il
ber fresco & con la neue, essendo massimamēte i
Fiorentini per l'adietro soliti a seruirsi poco del-
la neue & pochissimi in numero vsandola, et que-
sto perche li molti pozzi che nelle loro case han-
no, abbōdanti per tutto il corso della state di ac-
qua freschissima & chiara gli pareua basteuole,
come nel vero era, a rinfreschare il loro vino, &
le loro frutte. hora nō dimeno accostatisi ad vna
opinione di molti, che la neue non sia cattua,
ma sana e buona, hanno incominciato vniuersal-
mente ad vsarla, apredonsene botteghe pubbliche
per tutto l'anno, pigliādo forse essemplio da quel-
le Città che con maggior diligenza attendono a
simili delicatezze che qua non si fuol fare, ò vera-
mente hanno l'aria piu calda e noiosa, ò manca-
nò di buone e fresche acque. Perche ame pare che
molto a proposito sia il considerare che la virtù
& il bene consistono nel mediocre & nel mezzo,
dalquale discostandosi con piu si cammina in ver-
so gli estremi piu si auicina a cosa che ha del vitio-
so; adunque il bere il vino caldo, come vn'bagno,
nel tempo della state quādo siamo infiammati &
asserati & gli spiriti nostri sono aridi & quasi reso-
luti dal caldo dell'aria, non è dubio che è mala
cosa,

cosa, che relassa & auuileisce le forze, fa fastidio allo stomacho, leua la voglia del mangiare, & fa gonfiamento nel ventre, auuengha che le parti di dentro non pigliandone recreatione ò refrigerio alcuno, non lo succino ma come cosa di inutile lo lascino stare nella cauità del ventre, onde in cambio di giouare, viene a nuocere in piu modi, alterando oltre a cio la natura & bontà del vino. Dall'altro lato bere il vino freddo, non dico fresco, ne corpi anchora temperati ò ueramente di complessione calda & secca, nuoce a denti & alle giangie, induce tosse, ingenera vento, impedisce lo smaltire, infievolisce il caldo naturale, & finalmente tutti i mali che cagiona il freddo ne corpi nostri si possono temere dal vino che tiene in se questa qualità. Percioche i Filosofi chiamano il freddo qualità mortifera, nè vogliano che operatione alcuna nascha nell' huomo ò in qual si voglia animale dal freddo, ma si bene tutte dal caldo, però diceua Aristotile nel libro della morte & della vita, che l'anima opera sempre mediante il fuoco, & ne libri dell'anima dice che la fa con il caldo tutte le sue operationi. ma se e' mi fusse detto che il vino, come che sia accidentalmente, & in atto freddo, tuttaua di sua natura è caldo, rispondo, che il freddo attuale è nociuo à tutte le parti che egli toccha, per cio cotal vino cò la sua freddezza fa vno effetto che è quello che habbiamo detto, di poi con la sua caldezza qñ è riddota in atto

in atto dal nostro calore opera altrimenti, il qual vino patisce tanto da essere a quel modo raffreddato, che chiunque ci porra ben mente, & voglia confessare il vero, apertamente conoscerà il sapore non si sentire come nel vino fresco & non freddo, & gelato, & chi vorrà fare l'esperienza mettendo d'un medesimo vino in fresco nell'acqua senza neue, & mettendone a rinfreschare cō la neue per alquanto & eguale spatio di tempo, farà capacissimo di quanto habbiamo detto, e diremo, tuttauia non manchano de dotti & giuditio si che lodando la neue per raffreddare il vino ne hanno scritto publicamente allegando, à confirmatione di questa loro opinione molti autori graui & degni di fede latini, greci, & arabi. Nel vero che Galeno Auicenna Plinio & li altri hanno lodato il bere l'acqua fredda si: ma in certa sorte di malattie che ricercano tal rimedio, del vino raffreddato ò non ne parlano o vero non lodono tale vsanza anzi la biasimano come fa Plinio & Varrone, & se i gentil'huomini Romani haueffer tenuto per cosa sana tale vsanza & massimamente nelli eserciti Varrone che era gentil'huomo letterato, & non punto ignorante delle cose di medicina, & huomo di guerra, come narra egli stesso, che ritrouandosi l'armata & l'esercito romano a Corfudoue era ogni casa piena di ammalati & di morti per la pestilentiosa infirmità che vi era, esso con prudente consiglio faccendo nelle case nuoue finestre & nuoue porte & ferrando le vecchie

chie per fuggire iuenti nociui, saluò i suoi la sua famiglia & se stesso senza danno alcuno. & non dimeno non fa menzione alcuna di acqua fresca, anzi si doleua & biasimaua l'vsanza di Roma di rinfreschare il vino con il ghiaccio & con la neue il simigliante fa Plinio. Il freddo della neue adunq; non è comodo per rinfreschare per essere eccessiuo, Però Hippocrate raccontando i mali cagionati dal freddo eccessiuo dette essemplio della neue & del ghiaccio con queste parole, le cose grandemente fredde fanno crepare le uene, & muouano la tosse, si come è la neue & il ghiaccio, Galeno nel Quinto delli aforismi pure di mēte d'Hippocrate mostra che essendo la freddezza della neue maggiore di quella dell'acqua quantūq; freschissima. per cio offende il petto & il capo, cagionando catarro al polmone con pericolo di rottura di qualche vena del petto, auuengha che la neue offenda & raffreddi il ceruello come egli dice. Ma se per auuētura fosse alcuno che pensasse che non tocchando la neue il vino come molti costumano di fare per questo nō possa nuocere, dico che è dimostrato di sopra che il freddo è vna qualità pernitiōsa & nimica della vita, poscia che la vita consiste nel caldo & partendosi il caldo viene il freddo & la morte, & hauendo la neue in se il freddo eccessiuo, come dice Hippoc. nel lib. del infirmità del volgo, adunque la neue è contraria & nociua per la sua gran freddezza laquale penetrando nel vino mette in esso la sua
mala

mala qualità, & quasi lo mortifica togliendoli il sapore & lo spirito, e questo basti per soluere il dubbio, chi patisce dolori delle giūture come de fianchi ò delle ginocchia, guardisi dal freddo della neue, pcioche è nimica a nerui. Paulo egineta fa menzione del ghiaccio & della neue come di due cose molto nociue, pche si dourebbe molto bene auuertire in questa felice Città di Firenze doue p l'ordinario si patisce di debolezza di stomacho, & di catarro, poscia che non manchano acque fresche & attissime à rinfreschare il vino, & fuggire la qualità fredda & cruda che procede dalla neue nimica della natura, cōtraria alle budella, al petto, al fegato, a'nerui. donde ne nasce bene spesso mal di fianco, renella, pietra, difficoltà d'orina, gocciola, & altre simil mali, & finalmente indebolisce la cōplessione & abbrevia la vita se bene questo nō si conosce così tosto Gal. nel lib. che egli fa de cibi di buono & cattiuo sugho nel Capit. xiiij. parla del modo che hāno à tenere p rinfrescharsi quelli che affaticādosì nel tēpo della state si sento no rifeccchi & quasi riarì doue nō loda l'vso della neue ma si bene cōcede l'acqua fredda & di fonte & alla fine del cap. dice queste parole, & di queste cose dò io il consiglio a coloro che sono sēpre pieni di negozi & fatiche, come son quelli che hāno il regimēto di popoli & di Città & i loro ministri & nō mācho quelli che si esercitano nella guerra, ò si mettono a fare viaggi lōtani, ma quelli che uiuono sciolti da simili trauagli, faccēdo il loro solito esercizio, radissime volte haranno bisogno del

acqua fredda & se questi ancora che non 'si affatichino nō dimeno sentono nel colmo della state af-
fai il caldo, beino del'acqua di fonte et lascino sta-
re la neue, pcioche se bene non pare che così tosto
offenda sensibilmente i corpi de giouani nō dime-
no in processo di tēpo occultamēte nuoce & a po-
a poco, di maniera che qñ incominciano poi a
declinare cō l'età si scoprano ne mēbri di dentro
nelle giunture, & ne nerui infirmità da nō poterle
mai sanare, & è verisimile che cio patischino spe-
cialmēte quelle parti, che sono piu deboli per na-
tura. Da queste parole si cōprende che nō così di-
leggieri ne sempre che e fa caldo si deue ricorrere
al'ber' freddo ma solamēte ne caldi gradi & affan-
nosi & che l'huomo in'quel tēpo è da molti traua-
gli & fatiche vinto & sopraffatto & che nō cōue-
ne a tutto pasto mattina e sera ber freddo. Il Mōta-
no famoso Med. a tēpi nostri ī vn' cōsiglio ch'egli
fece l'anno 1550. sopra certe indispositioni dello
Illust. S. Galeotto pico della mirandola in quella
parte doue egli discorre intorno alla regola della
vita biasimādo l'vianza di ber' freddo cō il ghiac-
cio gli dice così, la comune vianza che osseruano
i Principi & Signori di ber' il vino raffreddato cō
il ghiaccio à in altra maniera stimerà V.S.Ill. che
a lei sia cosa oltre a modo nociua, pcioche qsto co-
stume de Prīcipi, di voler troppo delicatamēte &
esquisitamente gustare così fatto piacere gne ne fa
mal grado loro pagare il fio, mētre che sono mole-
stati da grauissime infirmità, & piu psto che doue-
re nō parebbe, finischono il corso della vita loro.

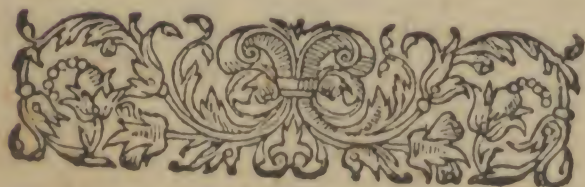
tuttauia è d'hauerli gran compassione, atteso che hauendo loro sempre gli stomachi pieni di putredine, & sentendoui vn certo ardore, cagionato dalla moltitudine & varietà delle viuande, & per cio essendo da grandissima & continua sete tormentati, mentre che li dāno adintendere di potere spegnere ò mitigare cotali molestie, ingannandosi di gran lunga & aggiugnendo disordine a disordine, quasi che al fuoco legne aggiughino, le fanno tuttauia maggiori. Si è detto fin qui quāto sia nociuo, & dannoso l'vso duoi estremi, dimostrando particolarmente di quanti grandi & graui mali essi sieno cagione & quale sieno quelle parti che piu presto e maggiormente ne vengon' offesse, per cio hauendo assai larghezza quel mezzo che si ritroua in fra il freddo & il caldo resta da dire a qual parte ci douiamo accostare in che tempo & quali persone deuono cio fare. Dico adunque che essendo il vino caldo noioso al gusto & alla sanità si deue ne tempi caldi fuggire, non per questo ricorrere alla neue eccessiuamente fredda, ma leuare dal vino quella caldezza noiosa & fastidiosa, con il mettere il vaso doue si contiene il vino nel'acqua fresca di fontana ò di pozzi, poscia che in questa felice Città di ambidue ci è copia, & questo nella piu calda parte della state, & massimamēte quelli che tengono vita affaticata per i molti negozi, si come habbian' detto di sopra, i quali in que tempi sentendosi auuiliti, fiacchi, & allētati, che a pena possono muo-

Et il ber fresco con la neue.

17

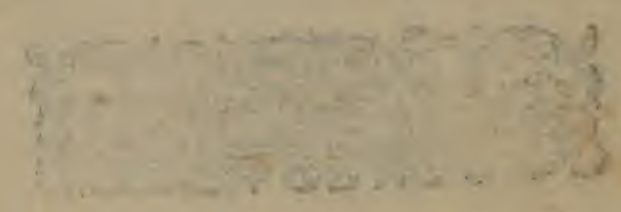
no muouere la lingua deuono bere il vino soaue
& buono nella maniera detta rinfreschato, &
questo chiamo io ber fresco, anzi possono con
la medesima acqua rinfreschare anchora dell'al-
tre frutte che si mangiano nelle prime ta-
uole, come sono ciriegie, fusine, Po-
poni, fichi & vne, ma di cio ha-
uendo à bastanza s'io non
m'inganno ragiona-
to farò Fine.

* *
*



C

Handwritten text in a medieval script, likely Latin, arranged in several lines. The text is faint and difficult to decipher due to fading and bleed-through from the reverse side of the page.



DONATO ANTONIO D'ALTO-

mare, delle vinacce & sue virtù & del
modo d'vsarle, all' Eccell. M. Fran.

celco Antonio villano con-
figliere segreto del Re
Filippo.

Tradotto di lingua latina in volgare Fio-
rentino da M. Piero Nati da Bibbiena
Medico & Filosofo.



E S S E N D O M I ritrouato à que-
sti giorni passati con Vostra
Eccellenza nella sua piaceuo-
lissima villa, desiderauo cer-
tamente ragionare seco di
quella cosa che il giorno di-
nanzi mi haueua imposto, &
visitare anchora sua moglie inferma già molto
tempo, non hauēdo io potuto farlo come grande-
mente desiderauo, quando fui chiamato, per il
grandissimo dolore d'vna gamba che all' hora
mi tormentaua. infra le altre cose cascamo in ra-
gionamento della virtù delle vinacce, & del vso
di quelle, affermando io essere stato per esse libera-
to dal dolore, la onde Vostra Eccellenza desidera-
ua intendere da me, se l'vso di quelle fusse per gio-
uare all' Illustrissimo & Eccellentissimo Signore
Don Perafanno Duca di riuiera d'alcalà Vice-
rè di questo regno, il quale patisce di fiuolezza

C 2 &

& tal' hora dolore delle ginocchia, sente le gambe fredde & debili, & ha i piedi enfiati per humori flēmatici, & che qualche volta gli dolgano; per che mi son' resoluto con questa improuisa & rozza lettera, dire il mio parere à Vostra Eccellenza alla quale molto sono obligato, del' vso & proprietà delle vinacce. Hauendo massimamente raccolto dalle sue parole che quella desidera cio sapere, & essendo di grandissima vtilità in alcune malattie, si come dimostrerò l' vso di quelle, ne alcuno che io sappia fino a qui si ritroui che ne habbia fatto menzione, & mi sforzéro prouare l' opinion' mia, non solo con il cimento che ne ho fatto sopra di me stesso, & con la sola esperienza d'altri, ma si bene anchora con le ragioni, & con l'autorità. Auuertendo primieramēte questo che per vinacce io intendo propriamente quelle parti sode del vne che rimanghono dopo che ne è vscito allo strettoio tutto il sugho. come dice Galeno nel secondo delle facultà de nutrimenti; anchora che sieno certi che per vinacce, pare che intendino i uinaciuoli. Galeno al medesimo luogo cita to gli chiama i greco *στέμφυλα* si come anchora Dioscoride nel Quinto lib. gli altri greci quando le chiamano *τρύγα* quando *βρύτια* chiamano *τρύγα* anchora l'acquerello che si fa sopra le vinacce, & qualche volta la feccia stessa del vino. & per *στέμφυλα* intendono anchora inocchioli delle oliue dopo che ne è vscito l'olio. Percio secondo la dottrina di Galeno la vinaccia è composta

Delle Vinacce.

posta della pelle delli acini, de vinacciuoli, ò vero
semi, chiamati da greci γίγαρτα & de raspi che
nascono dal tralcio donde pendono gli acini,
chiamati da Galeno al luogo detto βότρυχον &
da certi come dice egli στέμφυλον Plinio al pri-
mo Cap. del xxij. lib. chiama fermenti quelle par-
ti doue furono appicchati gli acini poscia che
noi chiamiamo vinacce, insieme cō Galeno, quel-
le parti sode del uue, che restano dopo l'espressio-
ne del mosto. ma essendo la sostanza del acino,
che i Greci chiamano ῥάγες composta secondo
Galeno de vinacciuoli, della polpa, del sugho che
si contiene in quella, & della buccia che cuopre
tutto l'acino, viene in dubio se dopo che se ne è
cauato il mosto, anchora allo strettoio, vi resti di
poi parte alcuna di quella polpa & di quel su-
gho, che sparso per tutta la polpa si ritrouaua pri-
ma dentro del'acino. & nel vero secondo le paro-
le di Gale. di sopra addotte, pare da dire che nò,
auuenga che chiami egli vinaccia quelle parti so-
de del uue che restano dopo che allo strettoio se
ne è tratto tutto il sugho, non dimanchio io ten-
gho per certo che ci rimangha qualche poco &
del' vno & del'altra, anchora che sieno state assai
premutate l'vne, anzi dico che del sugho non solo
ne rimane nella polpa ma anchora se ne ritroui
qualche particella nelli vinacciuoli, nella buccia
& ne raspi, comene fa fede che mettendo la vi-
naccia in vna tinella, & gettandoui sopra l'acqua
à proportion de essa tanto che s'inzuppi tutta

C

3

apren-

aprendo poco di poi il bucho che è nel fondo del vaso, nasce vno acquerello che pure si bee in cambio di vino, & poscia che ritiene l'odore il colore, & il sapore del vino che prima n'era vscito, è conueniente cosa che e' participi anchora della sostanza di quello. Questo acquerello è detto tal' hora da Greci *τρυγὰ* ma gl' Ateniesi l'adimandano *δευτερίαν* i nostri dice Gal. *στήμφυλῖτης* i latini lo chiamono lora & puossi fare hora piu acquoso hora meno secondo la quantità dell' acqua che sopra se li getta, benché Plinio nel libro xiiij. racconti tre sorte di acquerello, & gli dia l'acqua à misura, & Columella nel lib. xij. delle cose della villa insegnò il modo di farlo bonissimo. Marco varr. dà il modo di farlo nel primo libro doue dice che il verno si dia alli operieri in cambio di vino, Marco Catone parlando della vinaccia fresca che si serba, diceua medesimamente se tu vorrai lauarla alquanto farai da bere per la famiglia, che nelli stessi acquerelli ci sia mescolato qualche particella della sostanza delli acini della polpa, & del sugho onde si fa il vino, lo confermò Plinio al xiiij. lib. con queste parole, non possano meritamente esser detti vini quelli che i greci *δευτερίαν* Catone & noi chiamiamo lora, che si fanno macerando la vinaccia nel' acqua, pure si mettono infra i vini da operieri & gettandoui di nuouo altr' acqua, benché minore quantità che la prima volta come dice il medesimo Galeno si fa vn' altro acquerello che si puo bere, il quale noi
simiglian-

Simigliantemente chiamiamo lora, se bene certi
Atheniesi non vogliano che propriamente si chia-
mi *δευτερίαν* come il primo, & questo non man-
cho che l'altro ha in se mescolato del vino poscia
che ritiene vn certo che di colore, odore, & sapo-
re del vino che primieramente era uscito di quel-
le vinaccie, la qualcosa non potrebbe auuenire
se non vi fusse vna certa sostanza dello stesso hu-
more di che si fa il vino. Oltre a questo se non vi
restasse punto di sugho, ne di polpa, ma sole rima-
nessero l'altre parte del granello sode, non vi fa-
rebbe materia della quale mediante vna picciola
putredine si generassero moscioni, animali pic-
cioli che volano, simili alle zenzare & di poi cre-
scendo detta putredine certi piccioli vermini a
guisa di quelli che si veggono nelle ciriegie, & al-
tri frutti humidi che si corrompono, poscia che
non ci verrebbe a essere humidità che potesse pro-
durre si fatti animali, ò al mancho non ve ne fa-
rebbe gia tanta che fusse bastevole a generarli. è
anchora d'auuertire che secondo che piu ò me-
no saranno state premute l'vue nello strettoio, mi-
nore ò maggior copia del sugho onde si fa il vi-
no, & della polpa si ritrouerà nelle vinaccie; ma
non gia mai si potranno totalmente separare, que-
ste dua sostanze da esse, massimamente essendo fre-
sche per le cagioni sopra allegate all'autorità di
Galeno che chiama vinaccia quelle parti sode del
vue, che rimanghano dopo che nello strettoio se-
ne è tratto tutto il sugho, intendi per tutto il su-

gho che allo strettoio sene puo cauare, non negando egli per questo che vi rimanghino quelle parti del sugho che non è possibile separare quantunq; sieno l'vue molto premute & strette, di maniera che, per quanto apparisce al senso par' bene che il sugho ne sia uscito tutto, ma non è già così in verità. Perciò che non solamente nella polpa ne rimane qualche particella come ho detto, ma anchora se ne appiccha nel uscire & nel premere stesso del vue, & ne resta nella buccia, ne uinacciuoli, & ne raspi, ma che di quella sostanza che è come carne, ne sia mescolato con la buccia delle granella non è già da dubitare, atteso che, se le parole di Galeno non s'intendono in questo modo non se potra fare che egli non si contradica affermando al luogo citato che se e' si gettera acqua sopra la vinaccia à proportion come fanno certi dall'esperieza ammaestrati, si fa vn acquerele soaue, qualche volta piu acquoso & tal' hora piu vinoso, il che senza dubio non potrebbe accadere se è non vi fusse mescolato di quel humore di che si fa il mosto, come habbiamo mostrato poco di sopra: Bisogna adunque con Galeno intendere per vinaccia quelle reliquie sode che auanzano quando l'vue sono state strette & che se ne è cauato il mosto, le quali sode reliquie altro non sono che buccia, vinacciuoli, & raspi che nascono dal tralcio & vna certa picciola portione di quella sostanza che è come carne, & di quel humore che si ritroua in essa & che anchora nel uscire
re si

re si viene a'nzuppare, ma di queste due sostanze ne rimane maggiore portione ò minore secondo che l'vue sono state nello strettoio piu ò meno premute, ma perche la quantità di queste due sostanze è picciolissima come ho detto, per cio Galeno non ne fece menzione, chiamando vinaccia solamente le parti sode del vue. ma percioche gran' differenza si ritroua fra le vinaccie secondo le varie & diuerse spetie delle vue, delle quali si fanno, perciò à voler ben ritrouare la natura di tutte, prima fa di bisogno considerare quali & quante sieno le differenze del vue, non dico gia che si debba parlar di tutte le sorte delle viti, per nō pigliare vn' ragionamento troppo lungho ma è solamente da raccontare quelle differenze che naschano da i varij sapori del vue, come quelli che molto fanno al nostro pposito, massimamente che Plinio nel xiiij. lib. lasciò scritte queste parole; solo Democrito fu che credette poterli ridurre à vn numero tutte le sorte delle viti, facendo professione di conoscere tutte quelle della grecia, gl'altri sono d'opinione che se ne ritrouino d'infinite sorti, & che non si possino contare. Sono non di mancho quanto al sapore anchora nō poche le differenze del vue, come manifesta Galeno nel secondo lib. de nutrimenti con queste parole. non è pocha differenza in fra le vue auuengha che altre sieno dolci, altre acetose, altre austere, altre finalmente che non hanno alcuno manifesto sapore che le chiamano vinosse, & se bene in
questo

questo luogo Galeno nō fa menzione alcuna del
acerbe, ne fa non di mancho poco di sotto, doue
facendo comparatione infra le acetose, & austere
dice, delle austere ne sono certe che stando appie-
chate per spatio di tempo diuentano dolci, ma le
acerbe cosi come le acetose non acquistano dol-
cezza alcuna stieno appiechate quanto si voglia,
per cio non è da mangiarne mai. Dalle quali pa-
role si comprende che in vniuersale le differenze
semplici del'vue sono cinque dico semplici per
quanto è possibile, percioche non si ritroua sapo-
re alcuno stietto per l'autorità di Gal. nel iij. lib.
de medicamenti semplici, ma le composte posso-
no essere molto piu secondo che variamente si me-
scolono infra di loro detti sapori, le quale non di-
meno facilmente possano essere apprese da chi be-
ne harà capito le semplici, ma le vue dolci hanno
il fughio piu caldo, & percio fanno sete, le acerbe
austere, & acetose lo hanno piu freddo & le ui-
nose tengono il luogo di mezo fra il freddo & il
caldo, della qual natura penso che sieno le uinac-
cie che di dette vue si fanno. percioche si come il
fughio delle granella dolci è piu caldo di quello
dell'altre vue, cosi anchora l'altre lor'sostanze del-
le dette granella faranno à proportionè piu cal-
de, hauuto rispetto à quelle che sono d' altro sa-
pore, massimamente per la sostanza del medesi-
mo cibo, del quale pare che esse partecipino. Le
parti e sostanze del'vue di sapore acetoso, austero,
& ac. rbo, faranno di qualità piu fredda, si co-
me il

me il sugho di dette è piu freddo. simigliantemēte essendo le vue vinosē di sugho mediocre intra l'caldo e'l freddo, le parti sue saranno anchora di qualità di mezzo. intra le vue acerbe, austere & acetose è ben questa differenza che si come il sugho delle acerbe è piu freddo del sugho delle austere & acetoso, così anchora saranno piu fredde l'altre parti & sostanze di dette granella; simigliantemente sarà piu freddo il sugho e'l restante dell'altre parti del granello austero che non sarà del'acetose, percioche così fatto ordine offeruano infra di loro detti sapori, come è manifesto nel quarto lib. di Gal. de medicamenti semplici. Ma qui viene in dubio perche cagione l'vue acerbe & acetose, non posson' mai diuentar dolci & alcune di quelle austere stando appicchate con il tēpo acquistano dolcezza. Diciamo che l'vue acerbe sono di sostāza grossa, terrestre, et seccha. La onde il caldo anchora che di fuori aggiunto, non le può dominare & far dolci, il che non auuene delle austere che sono di sostanza piu humida & piu fortile, & se bene le acetose sono mancho fredde delle austere, tuttaua abbōdano di maniera di superfluità acquosa, & mal cotta, che anchora il calore aggiunto di quelle nō puo trasmutare il sapor loro in dolcezza. A questo si aggiugne che non tutte l'vue di sapor austero diuentono dolci come dice Galeno, ma alcune, che saranno quelle le quali se bene al senso nō hanno dolcezza alcuna manifesta, tuttaua in verità non ne debbeno esser priue

priue totalmente si come auuiene nelle acetose, et nelle acerbe che sono schietamente tali. Hora considerate le parti delle granella della medesima vua diciamo che la buccia, & i vinacciuoli sono di natura freddi & secchi, & piu anchora sono tali i vinacciuoli, che la buccia, la polpa, & il sugho di sostanza calda & humida; è ben' vero che il sugho è mancho caldo & piu humido che la polpa. Auuengha che nutrisca mancho & piu facilmente descenda nelle budella, simigliantemente la polpa è di maggior caldezza & di mediocre humidità, conciosia che maggiormente nutrisca che non fa il sugho, & non così presto discenda nel ventre, e perciò le vue che hanno poco sugho nutriscono piu, quelle che ne hanno assai nutriscono meno & piu ageuolmente discendono; per il che come dice Galeno al luogo detto maggior nutrimento piglia il corpo dalla parte delle granella che è carnosà che non fa dalla sostanza humida, adunque delle parti delle granella del' vue che rimangono nelle vinaccie la minima è la polpa & il sugho, di natura calda & humida, come ne da inditio che māgiando quelli solamente si rende il corpo piu lubrico, si come nota Galeno al luogo detto, il restante è quasi tutto seme, di natura secondo il medesimo Autore seccha, & in vn' certo modo astringente; onde nasce che se s'ingiottischono passano per le budella senza esser niente alterati che al senso si conoscha. Rimangono anchora tutte le buccie, le quali

quali seruendo à quel medesimo nelle granella, che ne gl'animali serue la pelle, sono quasi secche di natura quanto i semi come habbiamo detto, poscia che ancora queste mangiate riceuono picciola mutatione nello stomacho. Non mancho che le altre cose vi restano dopo che il mosto è vscito, tutti i raspi doue erano appicchate le granella, di virtù similmente fredda & seccha, & astringente, si come sono i vinacciuoli. Plinio nel xxij. lib. al cap. primo, conferma questo dicendo. i raspi loro ne quali furono gl'acini, parlando del uue, hanno virtù ristrettiua, & piu efficaci quelle che sono state nelle pentole, i vinacciuoli ottengano la medesima forza. Concludesi finalmente che tutta la sostanza delle vinaccie sia fredda seccha, & astringente, & per cio trite con il sale giouano alle infiammazioni delle poppe, & la cocitura è buona al male de pondi, & al vscita del corpo, & in beuanda, & facendoue fomento. Come testimonia Plinio nel medesimo luogo, non molto discordando da Dioscoride, il quale di cio parlando nel quinto lib. diceua, delle vinaccie riposte sene fa impiastro alle poppe infiammate, so de, & gonfiate dal latte. perche cosi debbesi tradurre quando disse *σπάργωσιν μαστῶν* la lor decottione è buona al mal de pondi, al vscita del corpo, & essendo schizzata gioua à flussi delle dōne, si vfa mettere ne bagni che vi si siede dētro, & ne fomenti, & de vinacciuoli disse. i vinacciuoli hanno virtù di ristrignere, sono vtili allo stomacho.

cho. la farina di quelli che sono arrostiti, si sparge à guisa di poltiglia, à pondi, à flussi, & alli stomachi che non ritengano. Tale è adunque la sostanza ò vero natura di tutte le vinaccie, & à tali effetti può seruire, se si risguarderà la forza loro hora più, hora meno, secondo che varie sono le differenze del'vne delle quali habbiamo già parlato. Et perche fa di bisogno auuertire non solamente alle forze che hanno in potenza, ma à quelle anchora che naschano dalle qualità che in atto posseggano, per ciò resta da veder' che cosa possino operare ne corpi nostri mediante questa qualità che hanno in atto, & donde habbino riceuuto in atto così fatta complessione non naturale, & se bene hāno in potenza virtù di ristignere, & rinfreschare, non di mancho trouandole nel toccar calde massimamente quindi haranno di fresco bollito con il mosto, & di poco saranno state premute, è da cercare qual sia la cagione di questa caldezza, accioche quando apparischa quante & quali vtilità vsandole possino i corpi nostri acquistarne. Ma à fine che si vegga la carità di questo che si cerca, alquāto piu da alto facendosi cominceremo il nostro ragionamēto. pigliando il principio da Aristotile, il quale nel libro delle generationi de gl'animali dice, che la cottione si fa dal caldo & nel quarto delle Meteore dichiarò la cottione essere vna perfezione fatta dalla propria & natural caldezza; la onde nel medesimo libro conchiuse che anchora la maturatione de frutti laquale

laquale egli chiama *πέπαισις* procede dal caldo naturale, percioche il caldo come diceua Teofra-
sto nel secondo libro delle cagioni delle piante,
per tutto ha virtù di fare la cottione, & se il fred-
do in questo serue à cosa alcuna è forza che sia à
fine di temperare il calore come esso referisce, o
uero ci concorra accidentalmente come pare di
opinione Aristotile nel luogo allegato. Questa
cottione de frutti si come afferma Teofra-
sto nel primo libro delle piante è di due maniere, vna
cioè nella polpa, l'altra nel seme. La prima quan-
to al seruitio de gl'huomini è superior' mediante
il cibo; percioche quando è matura la polpa del
frutto di necessità ne segue vn sugho & vn' sapor
cōueniente & grato alla natura nostra: per il che
il medesimo Autore nel sesto libro à 12. capitol.
afferma che anchora il sapore dell' vua cōsiste nel
istessa polpa. di questa cottione adunque come ne-
cessaria al proposito nostro intendiamo di parla-
re, conciosia che l'altra che è de semi appartenen-
dosi si come egli dice alla generatione & mante-
nimento de gl'alberi; per la qual cagione la natu-
ra produsse i frutti & i semi, non par che per al
presente faccia per noi; si come anchora non ac-
cade cercare quale di queste due cottioni sia la
piu perfetta; per hora bastici sapere che la cottio-
ne, ò vero il maturarsi de frutti, di che al presente
intendo, è vna perfettione condotta da lor' cal-
do naturale, & che quanto all' vso de gl'huomini
è di piu valore come habbiamo detto rispetto al
cibo:

cibo: Et perche tutto quello che nutrisce general-
mēte è fra le cose dolci, anzi il dolce solo è quello
che è atto à nutrire, come è chiaro per Galeno
nel quarto libro de medicamenti semplici, & tut-
to questo si fa mediante la cottione, auuenga che
come dice Aristotile nel iij. della generatione de
gl'animali in qualunq; sorte di cose quello è piu
dolce che è ben cotto, essendo cagionata la dol-
cezza dalla cottione secondo il medesimo auto-
re nel quinto libro, percio è bene cercare da qual
calore si faccia la dolcezza, accioche poi appari-
sca infra i frutti da qual calore proceda la dolcez-
za nel vua, & nel mosto, la qual cosa come hare-
mo trouata facilmente poi apparirà la cagione
di quella caldezza che l'vua & il mosto attualmē-
te posseggono. Conciosia che le parti le quali cō-
tinuamente si risoluono & escono della sostan-
za nostra, sieno familiari, amiche, gioconde, & di
mediocre caldezza, & essendo il nutrirsi non al-
tro che vn riempimento di quel che si era voto,
non è dubio alcuno che anchora quel che nutri-
sce non habbia à essere domestico & temperata-
mente caldo. la onde bisognerà per forza confessa-
re che la dolcezza in tutte le cose proceda da vn
calore temperato, e questa può interuenire in due
modi, come lasciò scritto Galeno nel libro quar-
to. cioè parte mediante il caldo proprio & natu-
rale come il mele, parte per vn calore di fuori co-
me auuiene in tutte le cose che si apparecchiono
per cibo con il fuocho, onde nasce che le paiano
piu

piu soauì mentre sono calde, à chi ha bisogno di
nutrirsi, cert' altre cose douentono dolci non so-
lamente mediante il loro propio & naturale cal-
do, ma anchora cò l'aiuto del caldo aggiunto di
fuori si come auuiene ne frutti ne quali median-
te il caldo del sole rimane vn certo ardore che i
Greci chiamano *ἐμπύρεμα* si come dice Gal. al luo-
go detto di autorità di Aristotile & di Teofrasto
dal quale ardore la parte acquosa, & ancora mez-
za cruda si cuoce & si riduce à perfettione diuen-
tando simile à quello che l'ha trasmutata, & perciò
assai di questa caldezza si ritruoua nel mosto, &
nelle granella, di maniera che non solamente il
mosto stesso, ma anchora il sugho tratto da qual
si voglia pome si vede in vn tratto leuare il bollo-
re non altrimenti che il mosto, differente & va-
rio in grandezza secondo che piu ò mancho par-
ticiperà del caldo vn frutto che l'altro. Finalmen-
te dal caldo del sole procede la dolcezza nell'vno
& la maturatione in tutti e' frutti, onde diceua
Teofrasto può molto bene stare che anchora per
il caldo aggiunto di fuori si maturino e' frutti:
Adunque il mosto mentre che e' bolle è dolce me-
diante il calore del sole che si ritruoua intorno à
quella superfluità acquosa & mezza cruda, et per-
ciò ciascheduno mosto si sente dolce & attualmē-
te caldo, sin à tanto che egli mantiene il bollore;
ma comunque l'acquosità & crudezza si è di già
cotta e transformata & che egli è suauito quel ca-
lore che manteneua il bollore, all'hora propia-
D mente

mente si veggono le nature de vini & si conoscono sinceramente le propietà de sughi; perciò che in quel tempo propriamente comprendiamo la natura de vini, come è chiaro appresso Galeno nel luogo detto: Dalle quali tutte cose è manifesto che quanto tempo durerà il mosto di bollire & di esser dolce mediante il caldo di fuori come è detto, tanto tempo anchora si manterrà attualmente caldo, per il calore aggiunto dal sole: ma poscia che sarà suaporato detto calore che lo faceua bollire, non si manterrà piu dolce, ma si tornerà qualunq; mosto alla natura sua propria, che se pure in alcuni rimarrà vna certa dolcezza dopo che haranno finito di bollire. non auerrà già come à quello che vi era prima che nasceua parte dal caldo solare, parte dal suo propio; anzi questa surgerà secondo la propria natura dello stesso sugho, mediante il caldo propio & naturale, & sarà sincera & soaue, ma non si sentirà già mai in questo tempo piu caldezza alcuna attuale: laquale cosa si puo anchora ragioneuolmente affermare delle loro vinaccie; percioche la caldezza che attualmente posseggono la riceuerno dal caldo del sole per il mezzo del mosto ouero humore delle granella, & massimamente della parte carnosa, et vi si mantiene fino à tanto che quel caldo si risolua, il quale benchè sia di fuori aggiunto, nõ di mächò è moderato come habbiamo detto, & matura, & cuoce come il naturale è propio, riducendo à perfezione la parte acquosa & mal corta che

ta che abbonda nel mosto, del quale partecipando le vinaccie, come si è, determinato verranno anchora à partecipare di quel calore aggiunto & moderato, poscia che viene à operare dolcezza & cottione come l'innato; segno di cio è che gettandoli sopra l'acqua come per poco spatio di tempo vi si sono macerate, contengono di poi in loro alquanto di dolcezza, & sono calde, come tutto il dì negl' acquerelli offeruiamo: Di poi in processo di tempo l'vna & l'altra cosa si perde, potendo non di mancho rimanere qualche dolcezza in quelle vinaccie che sono fatte di vve dolci per natura, & che vi sia stata gettata sopra poca quantità di acqua. Per queste ragioni adunque le vinacce sono calde in atto, quando subito che hanno bollito cō il mosto sono poi state premute al torcitoio. Ma hauēdo noi detto che il mosto, l'acino dell'vua, & i frutti acquistono la dolcezza & maturatione loro mediante il caldo di fuori, pare che si contradica à Aristotile nel quarto delle meteore, doue vuole che il calore innato sia quello che operi la cottione & perfezione, & dal caldo di fuori nascha la putredine e corruttione, alche si risponde che Aristotile non nega per questo anzi intende che alla maturatione de' frutti insieme con il calore innato operi anchora il caldo di fuori aggiunto. si come accenna Galeno nel quarto libro de medicamenti semplici, o uero diciamo che Aristotile intende la cottione de semi, & questa vuole che si faccia dal caldo naturale

D 2 per

per la generatione, & mantenimento de gl' Alberi, come conchiudemmo di sopra con Teofrasto dimostrano ciò le sue parole nel quarto delle Meteore, quando dice all'hora esser perfetta la maturatione de fruttri quando il seme che si contiene in essi puo fare vn' altro tale, quale è egli, & questo non è incōueniente confessare che si operi mediante il caldo naturale, ma noi non parliamo di questa: Quando diceua poi che dal calore alieno si genera la corruttione, & putrefattione, intendeva vna caldezza eccessiua & troppo efficace & humida, quale affermava essere la caldezza che ci circonda di fuori, noi sapiamo bene che da così fatta caldezza si corrompe ogni cosa & che mediante quella innata & propria il tutto nella sua natura si conserua, perciò non intēdiamo di quella immoderata & troppo humida ma diciamo con Galeno che il caldo del sole & quello moderato aiuta & gioua alla cottione de gli acini, & de fruttri, dal quale essendo così temperato procede & nell' vue, & ne gl'altri fruttri, la maturatione, & la dolcezza, conciosia che questo à tutte le cose, la generatione, l'accrescimento, la cottione, & per dirlo in vno tratto la perfezione apportare soglia, ne pūto c'è nascosto come à quelli che intorno alle cose naturali esercitati non sono, che vn caldo temperato à tutte le cose è gioueuole, & che l'eccessiuo non mancho che il freddo sempre nuoce, secondo l'autorità di Galeno nel medesimo libro. Ma tu dimanderai onde è che se gl'acini &
altri

altri frutti non sono rotti minutamente, ne vscione il sugho, non si sente al toccarli quella caldezza che pure essi attualmente posseggono, alche si risponde che non potiamo sentire la loro caldezza impediti dalla grossezza della buccia che d'ogni intorno li cuopre, percioche come dice Galeno al secondo de medicamenti semplici, questa è vna delle cause che molte cose sono calde in atto & à noi non apparisce, aggiugne ancora vn' altra ragione perche questo auuenga, cioè per il caldo grande che habbiamo in noi stessi, per vna di queste due cause adunque ò vero per ambidue à noi si nasconde quel calore che attualmente si ritruoua, & ne gli acini, & ne' frutti che non sono ridotti in molte particelle nè premuti, & perche non si può egli anchora dire che la loro superficie sia refrigerata dall' aria che gli circonda, & perciò non si senta la loro caldezza? si come à luogo detto riferisce Galeno della calcina della quale pigliandone vn pezzo intero, toccandola non vi si sente caldo niuno, ma se poi quando è trita & ammassata vi si metterà la mano dentro subito si trouerà calda, si come auuiene anchora nella colóbina ammassata, & questo nasce perche l'aria non la circonda & rinfrescha di dentro come fa di fuori, simigliantemente se metterai la mano dentro ad vna quantità di ~~due~~ ~~tre~~ ristrette insieme trouerai di subito la caldezza in esse. Hor così auuiene nelle vinaccie nelle cui parti di fuori per esser refrigerate dall'aria che le circonda, nō

D 3 si cono-

si conosce che vi sia calore in atto, ma mettendo-
ui la mano dentro subito si ritrouano calde, oue-
ro diciamo che l'humore contenuto in ciasche-
duno acino d'vua, & in ciascheduno frutto, è di
poca quantità & conseguentemente picciolo ver-
rà ad essere il calore che in esso si ritroua, il qua-
le per esser mescolato con il seme, & con la buc-
cia, in nessuno modo si fa sentire, ma comunque
egli è premuto & separatosi & cresciuto in mol-
to fughò all'hora ad vn tratto si scuopre il suo ca-
lore, il quale essendo proceduto dal sole à guisa di
vn certo ardore si mantiene moderato nelle vi-
naccie si come prima nel'vua si ritrouaua & si cō-
serua propriamente in quello humore che sta nel-
la polpa de gl'acini fino à tanto che sopra giugnē-
do di fuori vno altro calore piu vehemente & ec-
cessiuo non punto piaceuole, ne soaue, ma mor-
dace al tatto, è corrotto, & vinto da quello nō so-
lo questo moderato calore solare, ma anchora il
ppio & innato che si cōtiene nel humido radica-
le nel qual tempo hauendo di gia le vinaccie co-
minciato à putrefarsi: & corrompersi il loro hu-
mido, piglione l'aceto, & non sono piu buone se-
condo che io istimo, auuenga che si come la cal-
dezza aliena, mordace & troppo potente & ecces-
sua non è di mancho nocumēto come detto hab-
biamo che la frigidità stessa, così anchora insieme
con Galeno animosamente affermo la temperata,
& mediocre essere à tutti gioueuole. per la qual
cosa affermiamo essere grandemente vtili le vi-
nacce

nacce innanzi che patifchino così fatta alteratione, ma che di fresco habbino bollito con il mosto, e di poi sendo state premute nel torcitoio, mà tenghino anchora il loro calore temperato & mediocre, & queste sono quelle che si hanno adoperare per mio consiglio in medicare certe sorte d'infirmità si come per ragione & esperienza ageuolmente confermeremo. percioche si come di già habbiamo determinato essendo temperatamente calde non possono con il souerchio calore esser moleste nelle malattie, ne mancho superare il calor nostro propio di gran'lunga, ne rescaldare tanto fuor' d'ordine che rompino, diuidino, ò taglino la continuità delle parti, & per conseguenza induchino mordacità & dolore, anzi mediante il caldo soaue & temperato, fondano, spianano, & amorbidiscono, fondano certamente quello che ne' corpi nostri staua fermo & rapreso; dalla qual cosa si desta nelli animali piacere. Con questo adunque loro moderato calore ci riscaldano le vinacce fin'tanto che fondino quelle particelle, che si erano, mediante il freddo, congelate, si come qual si voglia simil caldezza suol fare, essendo suo propio dissoluere, & liquefare secondo Galeno nel quarto de medicamenti semplici, & per tal ragione giouano grandemente alli enfiati duri & scirrosi del corpo. Percioche come dice Galeno nel secondo del arte del curare, bisogna che cotali enfiati patifchino vna cosa simile à quelle che si distruggano da razzi del sole,

D 4 perche

perche bisogna curarli, con medicamento che quanto alla caldezza sia tiepido, in quãto all' humidezza non ne habbia assai & non ne sia al tutto priuo, si chiameno cotali medicamenti, mollificatiui, i quali mediocrementeriscaldano, & però giouano assai alle parti del corpo raffreddate; per lo che non senza ragione si ha da pensare che sieno grandemente gioueuoli à chi patisce di gotta & doglia sciatica causati massimamente da humori freddi, anchora che sieno vsati nel principio, purchè sia prima ben'purgato tutto il corpo, hauendo forza come è detto di dissoluere, mollificare, rendere vguale & mitigare il dolore à guisa delli altri medicamenti così fatti, per virtù del caldo loro temperato, & di piu perche restringono, ringagliardiscono le parti, di maniera che l'umor freddo che è causa del male si riscalda, fonde, & si rintenerisce & insieme si dà forza alle parti medesime che patiscono, & se e' si dura vn poco piu di vsarli possono à poco à poco consumare detto humore, & risolverlo, percioche in quanto hanno virtù di mollificare, tengono alquanto del resolutiuo, come fanno gli altri medicamenti di simil qualità, secondo il parere di Galeno nel libro già citato, & nel quinto de medicamenti semplici, risoluendo & disecchando quelli enfiati che naschano dall'humore flemmatico. in oltre mediante la virtù che hanno di riscaldare, rasciugare, & restringere guariscono sicuramente la debolezza delle parti neruose, causata da hu-

da humidezza, & frigidezza, ò vero da humori freddi, & humidi. pare che alli Idropici anchora di non picciola vtilità siano le vinacce particolarmente à quella spezie di Idropesia che si chiama Leucophlematia, ma bisogna che sieno fatto di vue dolci & premute assai; & se bene con la loro caldezza fondano, rinteneriscono, & risolvono, non per questo resta, che alle parti anchora troppo riscaldate & perciò debilitate non appor- tino giouamento. Percioche con il lor caldo temperato vsandole modestamente rinfreschono anchora le parti troppo calde, in quella maniera che i bagni soglion fare auuenga che l'effetto del calore moderato sia riscaldare quello che è raffreddato, & rinfreschare i riscaldati, si come del olio rosato parla Galeno nel iij. de medicamenti semplici. & sempre cio operando con rendere forza alle parti nõ essendo possibile separare da quelle la virtù che hanno di ristregnere, è ben vero che in questi casi non vogliono essere molto premute & di vue vino se ò alquanto brusche, & non le vfare molto tempo. oltre à questo se bene le vinacce ringagliardischono & son' buone a mēbri pieni di humori freddi, & per ciò enfiati, non resta per questo che e' nõ possino giouare anchora à membri affottigliati, e magri per qualunque cagione cio gli auuengha, ò per troppa caldezza ò per souerchio freddo ò perche non possino passare gli spiriti & il sangue onde manchino di nutrimento, conciosia che con il loro temperato & medio
cre

cre caldo possino vsandole come si conuiene, cor-
reggiere l'vna & l'altra intēperie, & aprire l'ostru-
zione, la onde meritamente determinò Gale. nel
quarto de medicamenti semplici il caldo tempe-
rato essere vtile à tutte le cose, per la qual ragione
anchora noi insieme seco concludiamo le vinac-
ce giouare à tutte le infirmità; & massimamente
alle predette & tutto cio mediante il temperato,
& mediocre calore attuale, & mediante la forza
di ristrignere che hanno del continuo, vsandole
però in quella maniera che si deue, & certamente
che chi harà perfettamēte conosciuto la malattia
che egli intende di curare, d'onde quella proceda,
& la complessione si di quella parte doue ella
si ritroua, si anchora di tutto il corpo, all'hora in
verità saprà vsare le vinacce bene & con ragione.
Percioche se la malattia sarà fredda & proceda
da causa fredda, bisogna pigliare le vinacce di
vne dolci & spetialmēte quelle che il vulgo chia-
ma greche, & vsarle spesso & lungamente, ma se
il male & la cagione siano da troppa humidezza
bisogna pigliare le vinacce che sieno premute as-
sai bene si come quando l'humore è cōgelato fred-
do & seccho, onde habbia generato infati duri
& sodi ouero che il membro sia magro & assotti-
gliato per manchamento del nutrimento, ò per
qualche altra cagione, all'hora si eleggono le me-
desime vinacce poco premute. Sono queste tra
tutte le piu calde, poscia che non solamente in
atto, ma anchora in potenza hanno forza di ri-
scaldare

scaldare & quanto piu le vinacce sono dolci, tanto piu partecipano di caldezza, & perciò particolarmente queste si deuono vsare, non potendo hauere di questa sorte, ò non essendo i mali molto freddi eleggi le vinacce del uue vinoso, le quali per loro natura tengono in vn certo modo il luogo di mezzo fra il caldo & il freddo si come è detto di sopra delle medesime uue, hauuta pure la medesima consideratione nella premitura; ma dalle vinacce di uue agre & acerbe per mio consiglio è d'astenersene si come anchora dal mangiare di dette uue; atteso che la virtù che hanno di rinfrescare & disecchare, per loro propria natura & sostanza, è maggior di quella che hanno di riscaldare mediante il caldo attuale & di fuori aggiunto. Quanto alle vinaccie di uue austere si possono qualche volta vsare quando non sieno interamente tali ma alquanto partecipano di dolcezza nelle malattie calde ò che non sieno molto fredde ò da causa fredda & in parti di complessione fredda, non di mancho è piu sicuro attenersi all'uso delle vinacce di uue dolci ò vinoso & lasciare andare queste. Circa poi all'vsarle spesso ò di rado, & per seuerare lungamente, ò per picciol tempo, tutto cio si potrà ritrarre considerando le malattie stesse, le loro cagioni, & non mancho anchora la natura ò vero complessione delli infermi. Hora io penso con ragione & con autorità à bastanza hauere dimostrato l'uso delle vinacce, in che modo & per quali cagioni le conferischino à tutte le infermit

firmità da me narrate, pur che sieno curabili, & quale vinacce si ricerchino in ciascheduno male per leuarlo via, non mancho da quello che è detto, necessariamente ne segue che tanto piu esse sieno vtili & gioueuoli in medicare i mali raccontati, che non sono le stufe secche di pozzuolo, & i bagni naturali, de quali ci seruiamo anchora nella cura de medesimi mali quanto il calore di queste, & piu soaue, piu piaceuole & temperato che non è il caldo di quelli, & di piu accompagnato sempre con la virtù astringente con la quale rende forza alle parti inferme, il che non gia del continuo auuiene ne bagni naturali, & nelle stufe secche. Ma egli è omai tempo, prouare con esperienza l'vtilità delle vinacce che io ho ritrovato con la ragione, cominciando da me stesso il quale grauemente ero afflitto da vn dolore di lombi, & di muscoli che sono intorno all'ancha, il quale bene spesso cominciua dalla congiuntura stessa del' ancha & qualche volta si sentiuua ne muscoli delle gambe hora del vna & hora del altra & qualche volta sotto il ginocchio dalla parte di dreto & particolarmente in quel muscolo che sta sotto la piegatura di quello, ouero ne tendoni che sono à canto alla paletta, tal volta anchora ne muscoli dello stincho, & certe volte giu presso al tallone ma in fra le altre parti piu spesso ero tormentato dalla doglia di quel neruo grãde che con quattro principij si distribuisce da nodi del codrione sino alla pianta del piede, per la qual
cosa

cosa hauendo fatto alcuni rimedi, come sono ca-
uar sangue, purgagioni, fomentationi, cerotti,
vnguenti, impiastri, bagni, così naturali come ar-
tificiali & veggendo di hauerne acquistato poco
ò niuno giouamēto, mi risoluei finalmente di vfa-
re le vinacce dalle quali per gratia di Dio fui to-
talmente sanato. & la donna mia che haueua pa-
tito lungo tempo vna doglia sciatica da humori
freddi, grossi, e viscosi & si era medicata, con po-
ca vtilità fu similmente liberata con l'vso delle vi-
nacce. l'Eccellente Troilo Speranza che era stato
lungo tempo & grandemente molestato da do-
glia sciatica, & da gotte, causate da humor fred-
di, e grossi, per l'vso di quelle sentì non picciola
vtilità, anchor che per hauerne manchamēto nō
le potesse vsare se non pochi giorni. l'Illustrissima
Signora Cateirna Sanseuerina che poco fa haue-
ua vna doglia tale cagionata da humori freddi,
& grossi, & per questa medesima causa sentiu-
a gran debolezza di gambe ne acquistò grandissi-
mo comodo & giouamento & quasi del tutto ri-
mase libera, se bene per essere all'hora quasi passa-
to il tēpo delle vendemmie hauesse carestia delle
vinacce, & potesse vsarle pochi giorni. Similmen-
te il Magnifico Dottore di medicina M. Fulvio
de Bernardi si liberò affatto con l'vso di queste da
vn dolore inuechiato che haueua nello stincho
destro, & nella gamba manca, anchora che det-
te parti hauesse molto assottigliate & magre. Di
piu ho vditto che le vinacce hanno marauigliosa-
mente

mente cōferito all' Eccellente Signor Gieronimo Albertino configliere dignissimo del Re Filippo, che patiua di gotte & grandissima debolezza de piedi, anchora che io non sappia perche cagione egli non l'ha vfate piu lungamente, come ho inteso, ne in quel modo che di sotto insegnerò, & pure hauendomene egli dimandato gl'haueuo detto che non l'vfasse in altra maniera. Non mancharo anchora delli altri i quali in curando varie infirmità gia raccontate hanno trouato vtilità grande nell'vso delle vinacce, de quali non ne voglio far menzione per esser'breue. Questo non lascierò gia di dire che mi referì l'Eccellente Signor Mario Galeota al quale, per essere huomo prudentissimo, peritissimo in tutte le buone arti, & studiosissimo della verità, è da prestarli non picciola fede, cioè che vna sua figliola chiamata Maria monacha nel Venerand. monasterio di S. Francesco, haueua hauute per spatio di tre ò quattr'anni le ginocchia enfiate grandemente & dure, che non la lasciauano caminare quasi niente, & adoperando le vinac.rimase di tal maniera libera che non piu per l'auuenire ha sentito in quelle parti dolore ò male alcuno. Di più mi ha fatto fede d'hauere offeruato in vna sua vassalla effetti contrarij delle vinacce, questa haueua gia per molto lungo tēpo hauuto tutte le gambe assottigliate, e magre, con poco senso & senza poterle punto muouere, ma essendo stata nelle vinacce per venti giorni al piu incominciò à caminare & quell'anno

anno medesimo le gambe incominciarono à ri-
pierfi di carne, la onde hauédole di poi vfate l'an-
no seguente ne conseguì l'intera sanità, effendo-
fi restaurate le parti magre & sottili, & vigorati i
nerui & le giunture ritornádoui il senso & il mo-
uimento. Oltre à questo ha veduto medesimamē-
te esser liberato da quelle vno che haueua in vn
medesimo tempo enfiate le ginocchia & le gam-
be, estenuate, & in se stesso ne ha fatto esperien-
za per hauere vn piede debole per cōto della got-
ta & enfiato di maniera che non lo poteua senza
molto dolore muouere, ma hauendo adoperato
le vinac. andorno via affatto l'infato et il dolore,
rimanendo il piede di modo confortato, che non
solamente cammina senza che gli dolgha, ma an-
chora lo sente piu gagliardo che l'altro. Ho an-
chora inteso da Cesare scannapeco medico &
Filosofo dottissimo che Andrea Carluzzo pa-
riua per molto tempo vn grande infato causato
da humor flemmatico nel vna & nell'altra gam-
ba, & hauendo adoperato alcuni remedi senza
sentirne vn' minimo giouamento, riportò poi grã-
dissima vtilità dal vso delle vinacce. Ho lodato
adunque l'vso delle vinac. non fuor di proposito
per medicare tutte quelle infirmità le quali ho in-
teso che patisce l'Illustrissimo & Eccellentissimo
Vicerè nostro & di nuouo lo lodo come vn' medi-
camento salutifero, grandemente buono, & sen-
za pericolo alcuno pur che si vsino come si con-
uiene & se bene appresso di lui, io non ho mai ha-
uuto

uuto entrata alcuna che con l'opera mia l'habbia potuto seruire, non di meno per quanto intendendo & offeruo alla giornata del opere sue prudentissime lo reuerisco & tengo come vn' huomo diuino. percioche egli con il giuditio vero, & con la prudenza, è guida & capo al giusto & così sauamente gouerna ogni cosa, che tutti vengono conseruati per publica amicitia & per publica giustitia. Per la qual cosa io non solamente la sanità, ma anchora lunghezza di vita gli desidero & pregho. Finalmēte cōuenientemēte egli l'vsara ogni uolta che offeruerà tutto quello che da me è stato detto, & fra le altre cose che le vinacce sieno d'vne dolci premute assai bene dopo che hanno bollito con il mosto, & sieno fresche, percioche douendo giouare à questo Signore vogliano essere di questa sorte, sì come da quello che si è discorso chiaramente apparisce, & quanto saranno di vne più dolci tanto saranno di maggiore vtilità, se bene sieno considerate l'infermità di questo Eccellentiss. Signore, le cagioni di quelle, la complessione di tutto il corpo, & le altre cose. Quanto alla maniera d'vsarle narrerò il modo comune per tutti, sotto il qual modo verrà senza dubio compreso il proprio che particolarmente deue tenere cotesto Illustrissimo & Eccellentissimo Sign. Piglini adunq; quelle vinacce che pur hora habbiamo detto, ò di quell'altre che habbiamo approuate di sopra, ma che sieno state premute di fresco, & che habbino bollito con il mosto,

mosto, & non con l'acqua, & amassinsi in terra, ò vero nel mattonato della stanza, & con le mani si accostino, & vnischino, quanto è possibile, per cioche bisogna che sieno in gran quantità, & così fare tanto che tutte le parti stieno insieme, di poi coprirle d'ogni intorno cō vna coperta grossa di lana, acciò non si raffreddassero stando scoperte, ma si mantenghino calde, chiudendo anchora li uscì, & le finestre, massimamente quando l'aria fusse per qualche occasione piu fredda d'el solito, & quando altri le vuole vsare bisogna essersi ben' purgato, hauere lo stomacho voto de cibi, & del altre superfluità, & gettate le fecce del ventre, andar poi alla massa delle vinac. & quiui con le mani cauare vna fossa di lunghezza, larghezza, & altezza ragioneuole, & entrarui dentro ignudo, & subito ricoprirsi con le medesime vinacce che si erano cauate per fare la fossa, pigliandone con le mani, & accostandosele adosso gettando poi sopra à quelle la coperta di lana, ma se le parti di sopra & del mezo della persona non fussino inferme basterebbe poruisi à sedere, mettendoui dentro le gambe & i piedi che patiscono indisposizione, stando del resto del corpo vestiti al solito. Et se e' fusse qualche persona molto delicata, & tenera di carne acciò che le vinacce non li facessino qualche scorticaticcio ò dolore intorno alle parti del sedere, se li puo metter sotto vn'panno lino in piu doppi, affin che egli vi segga sopra. Et se l'infirmità fusse nella stiena, & nelle spalle quelle

E sole

sole parti si debbono mettere nelle vinacce & nò
i piedi ò le gambe. Ma se l'infirmità occupasse tut
te parti del corpo, bisogna fare vna fossa tale
che vi si possa accomodare cò tutta la persona, &
perciò torre maggiore quantità di vinacce, che
lo possino coprire tutto & poruifi dentro à ghia-
cere come in vn'letto, eccetto che con il capo sor
to alquale bisogna porre vn'guanciaie & coprirsi
poi con la coperta di lana, come sempre si debbe
fare. Et se le braccia, & le mani fussino ifette quel
le sole si ricoprino & in questa maniera le vinac
ce faranno piu vtili. Ma à molto delicati che han
no la carne tenera come donne & fanciulli sara
buono che prima s'rinuolghino in vn lenzuolo
morbido, & vfato, & di sopra poi se le pongha le
vinacce, accostandole & pigliandole con le mani
& ricoprire con il panno di lana come è detto ne
vi si deue stare per minore spatio di mezza hora,
anchora che meglio fusse di finire l'hora intera,
percioche essendo il loro caldo mediocre & tem
perato standoui per poco spatio di tempo à certi
giouano poco & standoui piu lungamente gio
uano molto. tuttauia vsandole bene come si è
detto l'vso di quelle è sempre vtile à tutti. Final
mente quando à bastanza vi saranno dimorati, si
debbono scoprire, & andarsene nel letto caldo
leggierrmēte, apparecchiato nella medesima stan
za, & quiui starfi coperto ragioneuolmente per
vn' hora, di poi farfi nettare, & rasciugare con vn
lenzuolo, & riuestirsi de suoi panni, ma subito
che

che escano delle vinacce gli bisogna di nuouo ri
amassarle, & riunirle insieme premendole con le
mani, coprendole con il panno & cosi fare tutti
li altri giorni seguenti, benche se ne cauerebbe
maggior giouamento massimamente per i corpi
robusti vsandole non solamente la mattina à di-
giuno, ma anchora la sera, si come l'vsauo io,
Auuertendo non di meno che le vinacce si rinuo-
uino ogni tre ò al piu lungho ogni quatro gior-
ni, percioche passando piu la farebbe da dubita-
re che non si putrefacessero perdendo quel calo-
re temperato, & acquistandone vn'altro dal este-
riore sproportionato, la onde venissero piu à
nuocere che à giouare, ma e pare che io mi sia di-
menticato di discorrere se le vinacce son buone
à coloro, i quali per renella ò per pietra patifcho-
no dolori di rene conciosia che anchora questo
desideraui sapere da me, perche ho pensato auan-
ti che dia fine à questa lettera sodisfarui in questo
anchora, massimamente essendo voi solito à pati-
re spesso di questa sorte di dolore. Hauendo adun-
que le vinacce mediante il loro caldo temperato
virtù di fondere, & mollificare, & spianare, per
ciò son d'opinione che sieno molto vtili à quelli
che grauemente son tormentati da dolore di re-
ne, auuengha che comandando Hipp. nel 6. lib.
delle malattie volgari che nel dolore di rene in-
fra le altre cose si attenda ad assottigliare, & mol-
lificare, & essendo questo ottimamente fatto co-
me dice Galeno nel secondo coment, assottiglia-
re cioè

re cioè gli humori, & mollificare i corpi delle rene, accioche per esse detti humori piu ageuolmente discendino, anzi se alcuno hara offeruato con diligenza queste due cose fino da principio, non se gli genererà nelle rene pietra alcuna già mai; Perciò pare che le vinacce conferischino non poco, conciosia che mediante il loro caldo temperato mollifichino i corpi stessi delle rene, & affottiglino gli humori liquefacendoli & rendendoli piu atti al calare giù, & passare per dette rene, la onde con ageuolezza poi viene ad esser pinto giù la renella, & essendoui pietruzze, la mediocrità del medesimo calore le rintenerisce, spezzale, e finalmente le fa gettare per orina, lasciando le rene confortate per la virtù ristrettiua che hanno. Ne sia chi dica che la caldezza delle vinacce riscaldi le rene maggiormente & le renda piu atte à generare le pietre, percioche essendo come già habbiamo determinato questo lor caldo mediocre & temperato, mediante quello le rene si ridurrebbono à caldezza moderata anchora che prima fussero fuora di modo calde, & pure è cosa notissima à ciascuno non che à medici che le rene non possono generare pietre, se non quando sono quasi focose & oltre à modo riscaldate. Per la qual cosa l'uso moderato delle vinacce non le riscalda anzi ripara che non vi si generi pietre, affottigliando la cagione d'onde si fanno, & temperando piu presto la troppa caldezza di quelle che è la cagione efficiente di formare le pietre, perche io vi
confi-

consiglio che le vsiate offeruando però tutte le cose che di sopra habbiamo detto & particolarmente le vacuationi di tutto il corpo, eleggendo vinacce di vne dolci ò vinosi, che non sieno molto premute, standoui dentro per poco spatio & non perseverare d'vsarle troppo lungho tempo, alle quali tutte cose auuertendo, ne ritrarrete non picciolo giouamento, & accioche questo nostro parlare delle vinacce, non sia tanto lungho che alle vostre orecchie & d'altri porghi molestia, basti quello che con la corrente mia penna ho scritto hauendo dichiarato & prouato à giudicio mio non solo con l'esperienza, ma anchora con fortissime ragioni il parere mio intorno à tal materia.

*F. Franciscus de Pisis Ord. Min. Con. Gen. Inq.
Dom. Flor. licentiam imprimendi concessit.
Die VIII. Iulij M D LXXVI.*

F I N I S.

I N F I O R E N Z A.

Appresso Giorgio Marescotti

M D L X X V I.

[Faint, illegible handwritten text in a single column, possibly a list or account.]

[Faint, illegible handwritten text, possibly a signature or date.]

[Faint, illegible handwritten text, possibly a title or heading.]

